

ge.com (U.S.)
www.GEAppliances.ca (Canada)

# Gas Slide-In Ranges

**Owner's Manual**

*JGS968*
*PGS968*



***Write the model and serial numbers here:***

***Model #*** ______________

***Serial #*** ______________

You can find them on a label behind the open oven door on the lower left corner of the range frame.



49-80496 07-07 JR

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



## ⚠ WARNING!
### ANTI-TIP DEVICE

- **ALL RANGES CAN TIP**
- **INJURY TO PERSONS COULD RESULT**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE**
- **SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS**

**⚠ WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

**— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

## — WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

**— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**






# ⚠ WARNING!

*For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.*





## ANTI-TIP DEVICE



***All ranges can tip and injury could result.***

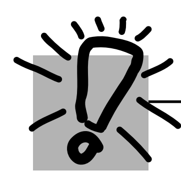
*To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied.*

*If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.*

*To check if the device is installed and engaged properly, remove the storage drawer and inspect the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.*

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.



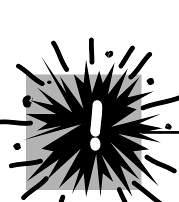
## IMPORTANT SAFETY NOTICE

*The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.*

*Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.*

*The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.*

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION.
# READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



## WARNING!

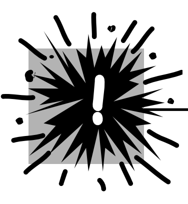
### SAFETY PRECAUTIONS

*When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:*

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Before performing any service, disconnect the range power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent poor air circulation.
- Be sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Be sure your range is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions packed with the range.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code (U.S.). Do not use an extension cord with this appliance.

**WARNING:** *These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.*

- Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the range.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your range.



## SAFETY PRECAUTIONS

- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your range.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your range.
- Do not clean the range with flammable or volatile cleaning fluids.
- After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use. Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- Avoid scratching the glass cooktop with sharp instruments, or with rings and other jewelry.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, storage drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.

**CAUTION:** *Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.*

**WARNING: NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop or oven.

- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not clean the range when the appliance is in use.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not store flammable materials in an oven, a range storage drawer or near a cooktop.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the storage drawer or kick panel.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



## ⚠ WARNING!

### SURFACE BURNERS

*Use proper pan size—avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.*

- Always use the ***LITE*** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Do not operate the burner without all burner parts in place.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the ***OFF*** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and create a fire hazard.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the surface burner controls off before removing cookware.



## COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY…

*(Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.*



## ⚠ WARNING!

## OVEN

***Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.***

- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

> **⚠ WARNING: NEVER** cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.
- Make sure a broiler pan is in place correctly to reduce the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in a broiler pan, press the ***CLEAR/OFF*** pad and keep the oven door closed to contain fire until it burns out.



## SELF-CLEANING OVEN

***Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.***

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Before self-cleaning the oven, remove shiny, silver-colored oven racks (on some models) and all other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.

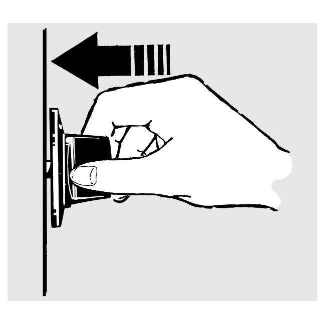


## READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Using the gas surface burners.

*Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.*



*Push the control knob in and turn it to the LITE position.*

### How to Light a Gas Surface Burner

Push the control knob in and turn it to the ***LITE*** position.

You will hear a little ***clicking*** noise—the sound of the electric spark igniting the burner.

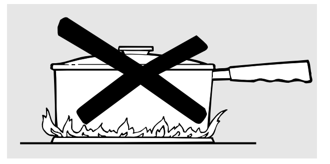
After the flame lights, turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at ***LITE,*** it will continue to click.

When one burner is turned to ***LITE,*** all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

### Sealed Gas Burners

The smaller burner (right rear position) will give the best simmer results for delicate foods, such as sauces or foods which need to cook over low heat for a long time. It can be turned down to a very low setting.

The largest burners are higher powered than the others and will bring liquids to a boil quicker.



### How to Select Flame Size

*For safe handling of cookware, never let the flames extend up the sides of the cookware.*

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.

### In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the ***LITE*** position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

### Before Lighting a Gas Burner

- Make sure all grates on the range are in place before using any burner.

### After Lighting a Gas Burner

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

## *Top-of-Range Cookware*

***Aluminum:*** Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

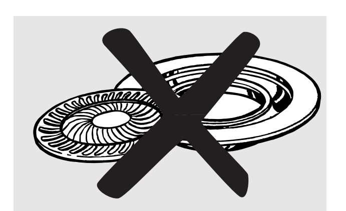
***Cast-Iron:*** If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

***Enamelware:*** Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

***Glass:*** There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

***Heatproof Glass Ceramic:*** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

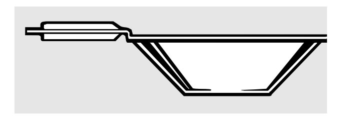
***Stainless Steel:*** This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.



## *Stove Top Grills*

Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use the stove top grill on the sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

*This can be hazardous to your health.*

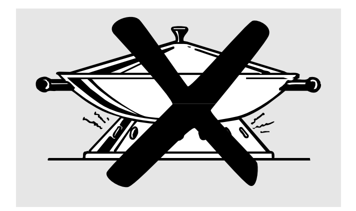


*Use a flat-bottomed wok.*

## *Wok This Way*

*We recommend that you use a 14-inch (35.6 cm) or smaller flat-bottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.*

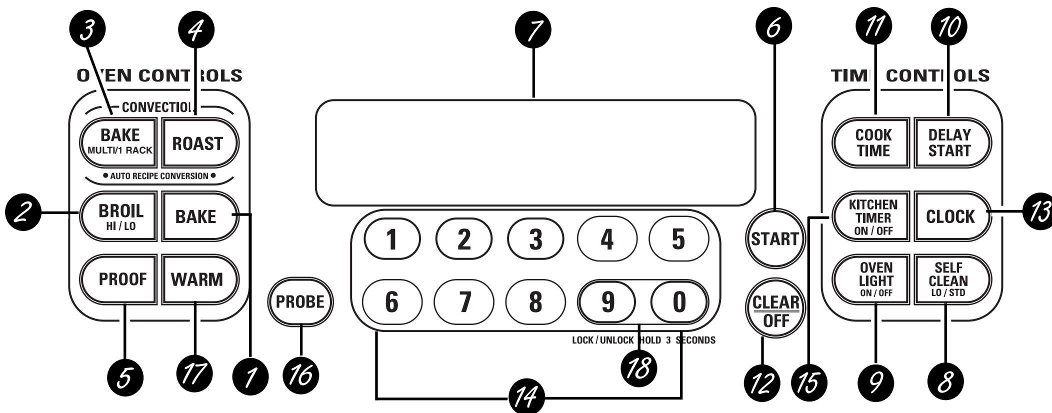
Only a flat-bottomed wok should be used.



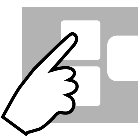
Do not use a flat-bottomed wok on a support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be dangerous to your health.

# Using the oven controls.

*(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)*




*Features and appearance may vary.*



## Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

**1** *BAKE Pad*
Touch to select the bake function.

**2** *BROIL HI/LO Pad*
Touch to select the broil function.

**3** *CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK Pad*
Touch to select baking with the convection function.

**4** *CONVECTION ROAST Pad*
Touch to select roasting with the convection function.

**5** *PROOF Pad*
Touch to select a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

**6** *START Pad*
Must be touched to start any cooking or cleaning function.

**7** *Display*
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.

***If "F– and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.*** *Touch the* ***CLEAR/OFF*** *pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.*

***If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred,*** *the clock and all programmed functions must be reset.*

***The time of day will flash in the display when there has been a power outage.***

**8** *SELF CLEAN LO/STD Pad*
Touch to select self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

**9** *OVEN LIGHT ON/OFF Pad*
Touch to turn the oven light on or off.

**10** *DELAY START Pad*
Use along with ***COOK TIME*** or ***SELF CLEAN LO/STD*** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

**11** *COOK TIME Pad*
Touch and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

**12** *CLEAR/OFF Pad*
Touch to cancel ***ALL*** oven operations except the clock, timer and control lockout.

**13** *CLOCK Pad*
Touch before setting the clock.

**14** *Number Pads*
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the internal food temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.

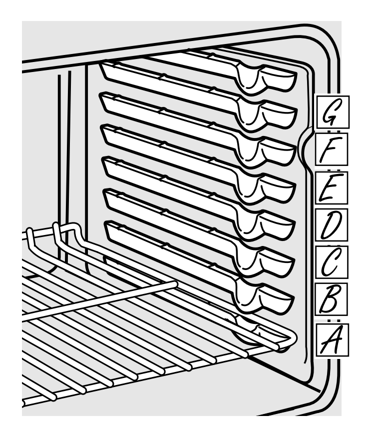
**15** *KITCHEN TIMER ON/OFF Pad*
Touch to select the timer feature.

**16** *PROBE Pad*
Touch when using the probe to cook food.

**17** *WARM Pad*
Touch to keep cooked foods warm. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

**18** *CONTROL LOCKOUT*
The control lockout is ***9*** and ***0***. Touch and hold the ***9*** and ***0*** pads at the same time for 3 seconds.

*To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.*



*The oven has 7 rack positions.*

### *Before you begin…*

The racks have stops, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

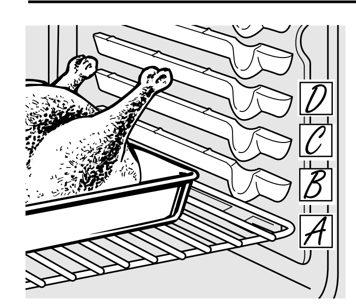
When placing and removing cookware, pull the rack out until it stops.

The bake burner is under the oven floor. Do not place foods on the oven bottom for cooking.

***To remove a rack,*** pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

***To replace,*** place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

**CAUTION:** *When you are using the rack in the lowest position (A), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using the rack in the lowest position (A).*




### *How to Set the Oven for Baking or Roasting*

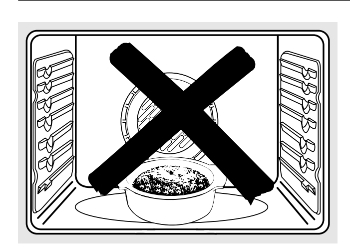
1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired temperature.
3. Touch the ***START*** pad.
4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad when cooking is complete.

***NOTE:*** *A cooling fan will automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven in turned off.*

| Type of Food | Rack Position |
|---|---|
| Frozen pies (on cookie sheet) | C or D |
| Angel food cake | A |
| Bundt or pound cakes | B or C |
| Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies | C or D |
| Casseroles | C or D |
| Turkey | A |

If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.

# Using the oven.



*Do not place foods directly on the oven floor.*

## Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

*To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. The preheat time will vary depending on the temperature setting.*

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1″ (2.5 cm) to 1½″ (3.8 cm) of air space around it.

## Aluminum Foil

*Do not use aluminum foil on the bottom of the oven.*

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.

## Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

## Oven Vent

Your oven is vented through one vent located toward the rear of the range. Do not block this vent when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted. ***Avoid touching the vent openings or nearby surfaces during oven or broiler operation—they may become hot.***

- *Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.*
- *Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.*
- *Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.*
- *Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.*

## Power Outage

***CAUTION:*** *Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.*

The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume when power is restored until the glow bar has reached operating temperature.

# Using the oven.

## How to Set the Oven for Broiling

***IMPORTANT:*** *To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.*

1. Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan designed for broiling.
2. Follow suggested shelf positions in the *Broiling Guide.*
3. The oven door ***must*** be closed during broiling.
4. Touch the ***BROIL HI/LO*** pad once for ***HI Broil.***

   To change to ***LO Broil,*** touch the ***BROIL HI/LO*** pad again.

Use ***LO Broil*** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

5. Touch the ***START*** pad.
6. When broiling is finished, touch the ***CLEAR/OFF*** pad.

Serve the food immediately, and leave the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

***NOTE:*** ***Broil will not work if the temperature probe is plugged in.***

## Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*

| Food | Quantity and/ or Thickness | Rack Position | First Side Time (min.) | Second Side Time (min.) | Comments |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ground Beef** | 1/2″ to 3/4″ (1.3 cm to 1.9 cm) thick | D | 13 | 8 | Space evenly. |
| **Beef Steaks** | | | | | |
| Rare† | 3/4″ to 1″ | F | 6 | 4 | Steaks less than 3/4″ |
| Medium | (1.9 cm to 2.5 cm) thick | E | 8 | 6 | (1.9 cm) thick are |
| Well Done | 1 to 1½ lbs. (0.45 kg to 0.68 kg) | E | 10 | 8 | difficult to cook rare. Slash fat. |
| Rare† | 1 1/2″ (3.8 cm) thick | E | 15 | 10 | |
| Medium | 2 to 2½ lbs. (0.91 kg to 1.13 kg) | E | 15 | 15 | |
| Well Done | | D | 20 | 20 | |
| **Chicken** | 1 whole cut up 2 to 2½ lbs. (0.91 kg to 1.13 kg) split lengthwise | C | 25 | 25 | Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first. |
| | Breast | C | 25 | 15 | |
| **Bakery Product** | | | | | |
| Bread (toast) | 2 to 4 slices | F | 3 | 1 | Space evenly. Place |
| English Muffin | 2 (split) | F | 3-4 | | English muffins cut-side-up and brush with butter if desired. |
| **Lobster Tails** | 2–4 | C | 18–20 | Do not turn over. | Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time. |
| **Fish Fillets** | 1 lb. (0.45 kg) (1/4″ to 1/2″ [0.6 cm to 1.3 cm] thick) | E | 6 | 6 | Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. |
| **Salmon** | | | | | |
| Steaks | 2 (1″ [2.5 cm] thick) | E | 10 | 5 | Turn carefully. |
| Fillets | 2 (1/2″ to 3/4″ [1.3 cm to 1.9 cm] thick) | E | 15 | | Do not turn skin-side-down. |
| **Ham Slices** | 1/2″ (1.3 cm) thick | D | 8 | 5 | |
| (precooked) | 1″ (2.5 cm) thick | D | 8 | 8 | |
| **Pork Chops** | 2 (1/2″ [1.3 cm] thick) | D | 10 | 10 | Slash fat. |
| Well Done | 2 (1″ [2.5 cm] thick) about 1 lb. (0.45 kg) | D | 15 | 5 | |
| **Lamb Chops** | | | | | |
| Medium | 2 (1″ [2.5 cm] thick) about 10 | E | 7 | 4 | Slash fat. |
| Well Done | to 12 oz. (283 g to 340 g) | E | 10 | 9 | |
| Medium | 2 (1½″ [3.8 cm] thick) | E | 9 | 6 | |
| Well Done | about 1 lb. (0.45 kg) | E | 14 | 10 | |

# Using the clock, timer and control lockout.






*Make sure the clock is set to the correct time of day.*

## *To Set the Clock*

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

1. Touch the ***CLOCK*** pad.
2. Touch the number pads.
3. Touch the ***START*** pad.

KITCHEN TIMER ON / OFF

*The timer is a minute timer only.*

*The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.*

## *To Set the Timer*

1. Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad.
2. Touch the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch ***2, 4*** and ***5*** in that order. If you make a mistake touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad and begin again.
3. Touch the ***START*** pad.

*After touching the **START** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.*

4. When the timer reaches ***:00***, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad is touched.

*The 6-second tone can be canceled by following the steps in the Special features of your oven control section under Tones at the End of a Timed Cycle.*

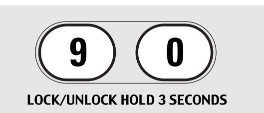
## *To Reset the Timer*

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad, then touch the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad and then touching the number pads to enter the new time you want.

## *To Cancel the Timer*

Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad twice.




LOCK/UNLOCK HOLD 3 SECONDS

## *Control Lockout*

*Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when pressed.*

To lock/unlock the controls:

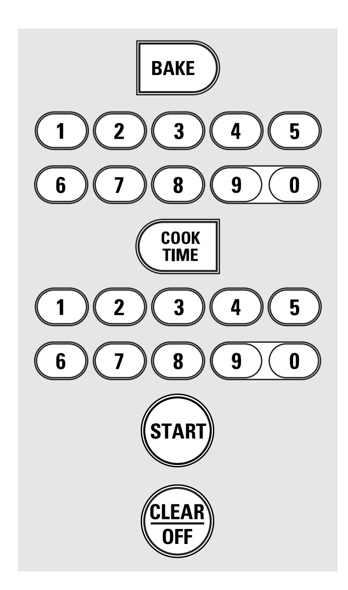
1. Touch the ***9*** and ***0*** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows ***LOC ON***.
2. To unlock the control, touch the ***9*** and ***0*** pads at the same time for 3 seconds, until the display shows ***LOC OFF***.

When this feature is on and the touch pads are touched, the control will beep and the display will show ***LOC ON***.

- *The control lockout mode affects all touch pads. No touch pads will work when this feature is activated.*
- *The adjustment will be retained in memory after a power failure.*

# Using the timed baking and roasting features. (on some models)

***NOTE:** Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*




## How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

*The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time the oven will turn off automatically.*

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Using the number pads, enter the desired temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

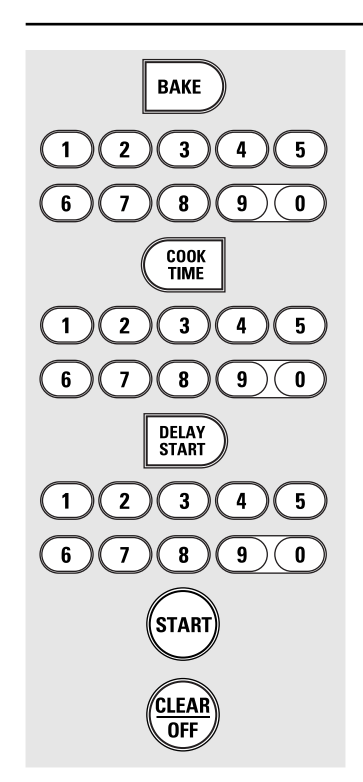
***NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Using the number pads, enter the desired baking time. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.
5. Touch the ***START*** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display.




## How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

*You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.*

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***BAKE*** pad.
2. Using the number pads, enter the desired temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

***NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Using the number pads, enter the desired baking time.
5. Touch the ***DELAY START*** pad.
6. Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Touch the ***START*** pad.

***NOTE:** An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad after entering the baking temperature.*

If you would like to check the times you have set, touch the ***DELAY START*** pad to check the start time you have set or touch the ***COOK TIME*** pad to check the length of cooking time you have set.

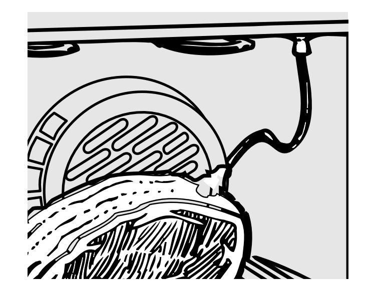
When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking itme. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display.

# Using the probe.

*For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.*

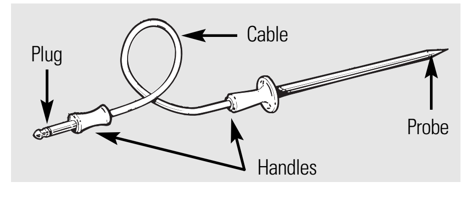


*The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.*

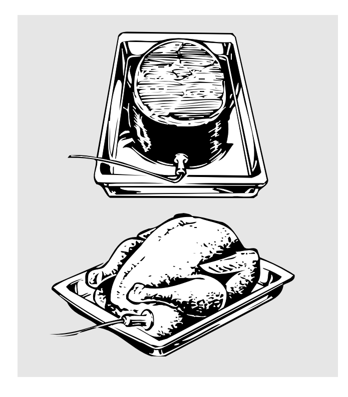
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe or oven control.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

- *To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.*
- *To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.*
- *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.*




- *Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.*
- *Do not store the probe in the oven.*



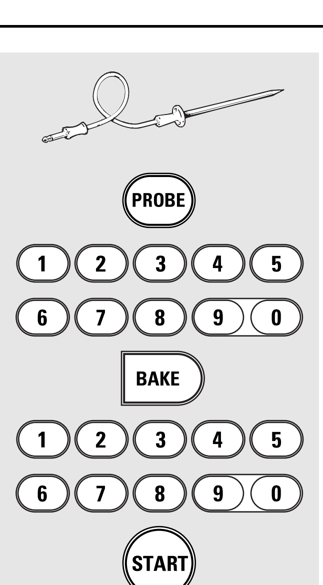
After preparing the meat and placing it on a trivet or a broiler pan grid designed for broiling, follow these directions for proper probe placement.

**Insert the probe completely into the meat. It should not touch bone, fat or gristle.**

For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.




### How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

1. Insert the probe into the food.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door. Make sure the probe cable is not touching the broil element.
3. Touch the ***PROBE*** pad.
4. Touch the number pads to set the desired internal food or meat temperature. The maximum internal temperature for the food that you can set is 200ºF (93°C).
5. Touch the ***BAKE*** pad.
6. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
7. Touch the ***START*** pad.

*The display will flash if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched the **START** pad.*

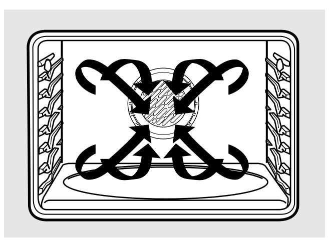
After the internal temperature of the food reaches 100°F (38°C), the changing internal temperature will be shown inthe display.

8. When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during the Roast cycle, touch the ***BAKE*** pad and then the number pads to set the new temperature.

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.*
- *You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.*

# Using the convection oven.



### Convection Fan

*In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food.*

*This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.*

***NOTE:*** The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute hot air in the oven.

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened.

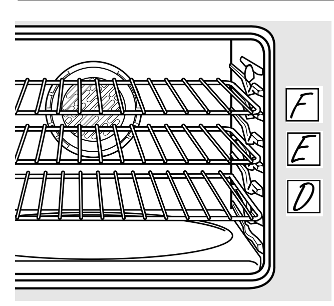
### 1-Rack Convection Baking

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.

*When convection baking with only 1 rack, use the rack positions recommended in the Using the oven section.*

- *Ideal for evenly browned baked foods cooked on 1 rack and for large foods. Additionally, some time savings may be noticed.*
- *Good results with cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.*

### Multi-Rack Convection Baking




*Multi-rack position.*

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results using multiple racks.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods, but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits, and other quick breads give good results with multi-rack baking.

When baking on 3 racks, place one rack in the fourth (D) position, one in the fifth (E) position and one in the sixth (F) position. If pans will not fit, use rack positions B, D and F.

### Adapting Recipes…

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, the Auto Recipe™ Conversion feature automatically reduces the set regular baking temperature by the recommended 25°F (14°C). See Auto Recipe™ Conversion in the Special Features section.

- *Use pan size recommended.*
- *Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.*

### Convection Roast

- *Good for large tender cuts of meat, uncovered.*

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

When you are convection roasting, it is important that you use a broiler pan and grid designed for broiling for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.

- Place the oven rack in the position that centers the food between the top and bottom of the oven.

### Cookware for Convection Cooking

*When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.*

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

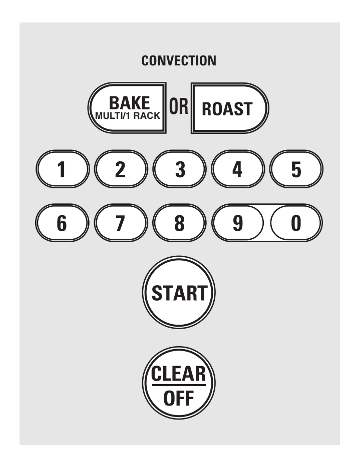
**Paper and Plastic**
Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular baking can also be used for convection baking, but should not be used at temperatures higher than the temperature recommended by the cookware manufacturer. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F (204°C) can also be used.

**Metal and Glass**
Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*
- *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

### How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting




1. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** or ***CONVECTION ROAST*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***START*** pad.

To change the oven temperature, touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** or ***CONVECTION ROAST*** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F (38°C), will be displayed. When oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

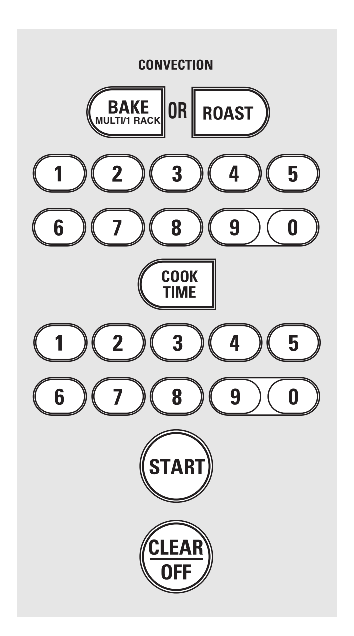
4. Touch ***CLEAR/OFF*** pad when finished.

- *You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*
- *You may hear the oven clicking during baking. This is normal.*

# Using the timed features for convection cooking.

*You will hear a fan while cooking with these features. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*

***NOTE:*** *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.*




### How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

*The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.*

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** or ***CONVECTION ROAST*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

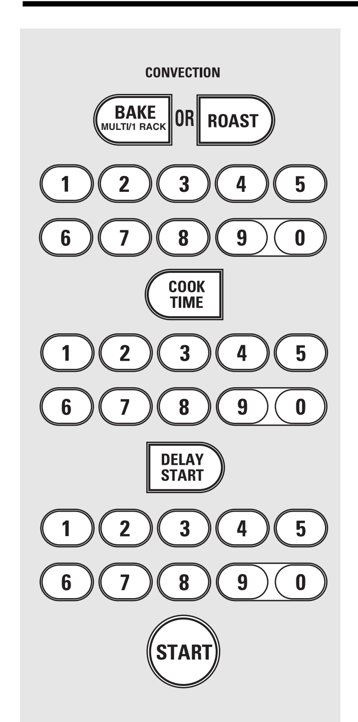
***NOTE:*** *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.
5. Touch the ***START*** pad.

The display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

6. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.




## How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

*You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.*

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** or ***CONVECTION ROAST*** pad.
2. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.

***NOTE:*** *If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.*

4. Touch the number pads to set the desired cooking time.
5. Touch the ***DELAY START*** pad.
6. Touch the number pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

*If you would like to check the times you have set, touch the **DELAY START** pad to check the start time you have set, or touch the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.*

7. Touch the ***START*** pad.

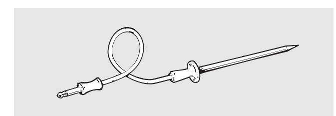
***NOTE:*** *An attention tone will sound if you are using timed baking or roasting and do not touch the **START** pad after entering the baking or roasting temperature.*

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F [38°C]) and the cooking time. The display starts changing once the temperature reaches 100°F (38°C).

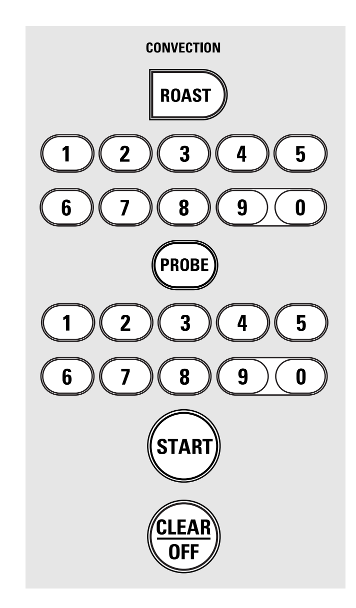
The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the WARM feature was set. See the *How to Set the Oven for Warming* section.

8. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven shuts off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

# Using the convection oven.



*For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.*




*To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, touch the **CONVECTION ROAST** pad and then touch the number pads to set the new desired temperature.*

## How to Set the Oven for Convection Roasting when Using the Probe

The display will flash ***PROBE*** and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and pressed the ***START*** pad.

1. Place the oven rack in the position that centers the food between the top and bottom of the oven. Insert the probe into the meat.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
3. Touch the ***CONVECTION ROAST*** pad.
4. Touch the number pads to set the desired oven temperature.
5. Touch the ***PROBE*** pad.
6. Touch the number pads to set the desired internal meat temperature.
7. Touch the ***START*** pad.

When the oven starts to heat, the word ***LO*** will be in the display.

After the internal temperature of the meat reaches 100°F (38°C), the changing internal temperature will be shown in the display.

8. When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

**CAUTION:** *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.*

***NOTE:***

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.*
- *You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*
- *You can use the kitchen timer even though you cannot use timed oven operations.*

## Convection Roasting Guide

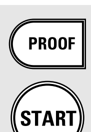
| Meats | | | Minutes/Lb. (Minutes/kg) | Oven Temp. | Internal Temp. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Beef** | Rib, Boneless Rib, | Rare | 20–24 (44–53) | 325°F (163°C) | 140°F (60°C)† |
| | Top Sirloin | Medium | 24–28 (53–62) | 325°F (163°C) | 160°F (71°C) |
| | (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg]) | Well | 28–32 (62–71) | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| | Beef Tenderloin | Rare | 10–14 (22–31) | 325°F (163°C) | 140°F (60°C)† |
| | | Medium | 14–18 (31–40) | 325°F (163°C) | 160°F (71°C) |
| **Pork** | Bone-In, Boneless (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg]) | | 23–27 (51–60) | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| | Chops (1/2 to 1″ | 2 chops | 30–35 (66–77) total | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| | [1.3 cm to 2.5 cm] thick) | 4 chops | 35–40 (77–88) total | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| | | 6 chops | 40–45 (88–99) total | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| **Ham** | Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg] fully cooked) | | 14–18 (31–40) | 325°F (163°C) | 140°F (60°C) |
| **Lamb** | Bone-In, Boneless (3 to 5 lbs. | Medium | 17–20 (37–44) | 325°F (163°C) | 160°F (71°C) |
| | [1.36 kg to 2.27 kg]) | Well | 20–24 (44–53) | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| **Seafood** | Fish, Whole (3 to 5 lbs. [1.36 kg to 2.27 kg]) | | 30–40 (66–88) total | 400°F (204°C) | |
| | Lobster Tails (6 to 8 oz. [170 g to 227 g] each) | | 20–25 (44–55) total | 350°F (177°C) | |
| **Poultry** | Whole Chicken (2½ to 3½ lbs. [1.13 kg to 1.59 kg]) | | 24–26 (53–57) | 350°F (177°C) | 180°–185°F (82°–85°C) |
| | Cornish Hens, Unstuffed (1 to 1½ lbs. [0.45 kg to 0.68 kg]) | | 50–55 (110–121) total | 350°F (177°C) | 180°–185°F (82°–85°C) |
| | Stuffed (1 to 1½ lbs. [0.45 kg to 0.68 kg]) | | 55–60 (121–132) total | 350°F (177°C) | 180°–185°F (82°–85°C) |
| | Duckling (4 to 5 lbs. [1.81 kg to 2.27 kg]) | | 24–26 (53–57) | 325°F (163°C) | 180°–185°F (82°–85°C) |
| | Turkey, Whole* | | | | |
| | Unstuffed (10 to 16 lbs. [4.54 kg to 7.26 kg]) | | 8–11 (18–24) | 325°F (163°C) | 180°–185°F (82°–85°C) |
| | Unstuffed (18 to 24 lbs. [8.16 kg to 10.89 kg]) | | 7–10 (15–22) | 325°F (163°C) | 180°–185°F (82°–85°C) |
| | Turkey Breast (4 to 6 lbs. [1.81 kg to 2.72 kg]) | | 16–19 (35–42) | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |

** Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.*

*† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F (60°C) means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*

# Using the proofing and warming features.

*The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.*





## How to Set the Oven For Proofing

1. Place the covered dough in a dish in the oven on shelf B or C.

*__NOTE:__ For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap (the plastic may need to be anchored underneath the container so the oven fan will not blow it off).*

2. Touch the ***PROOF*** pad and then the ***START*** pad.

The display will read ***PrF*** (proof).

The oven interior light turns on and remains on during proofing.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

3. Set the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** for the minimum proof time.

4. When proofing is finished, touch the ***CLEAR/OFF*** pad.

- *To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.*
- *Check bread products early to avoid over-proofing.*

***NOTE:***

- *Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the __WARM__ feature to keep food warm.*
- *Proofing will not operate when oven is above 125°F (52°C). "HOT" will show in the display.*




## How to Set the Oven For Warming

The ***WARM*** feature keeps cooked foods hot.

This feature is not designed to reheat cold food.

To use the ***WARM*** feature, touch the ***WARM*** pad and then the ***START*** pad.

To use the ***WARM*** feature after Timed Baking or Roasting, follow these steps:

1. Touch the mode of cooking that you want to use (***BAKE, CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK,*** or ***CONVECTION ROAST***).
2. Touch the number pads to set the oven temperature.
3. Touch the ***COOK TIME*** pad.
4. Touch the number pads to set the desired length of cooking time.
5. Touch the ***WARM*** pad.
6. Touch the ***START*** pad.

### *To Crisp Stale Items*

- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.
- Leave them uncovered.
- Check crispness after 20–30 minutes. Add time as needed.

***IMPORTANT NOTES:***

- *Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.*
- *For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.*
- *Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.*
- *Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.*
- *Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.*
- *With large loads it may be necessary to cover some of the cooked food items.*
- *Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.*
- *Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.*

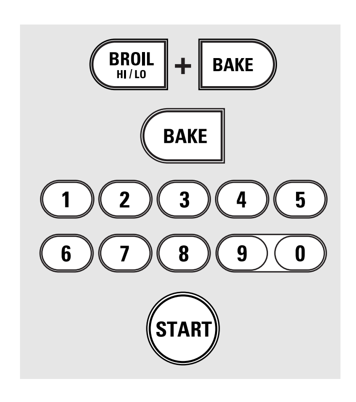
***CAUTION:*** *Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.*

# Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

*You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.*

*Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees F (11–22 degrees C).*

***NOTE:** This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it will not affect broiling, convection or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.*




### To Adjust the Thermostat

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***BAKE*** pad. A two-digit number shows in the display.

   Touch ***BAKE*** again to alternate between increasing and decreasing the oven temperature.
3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F (19°C) hotter or (-) 35°F (19°C) cooler. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F (8°C), touch ***1*** and ***5***.
4. When you have made the adjustment, touch the ***START*** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

# The type of margarine will affect baking performance!

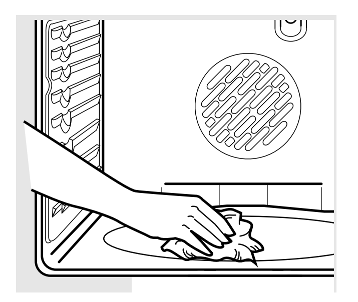
*Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.*

*Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.*

U.S. federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

# Using the self-cleaning oven.

*The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.*



*Wipe up heavy soil on the oven bottom.*

### Before a Clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Remove racks, broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The shiny, silver-colored oven racks (on some models) can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

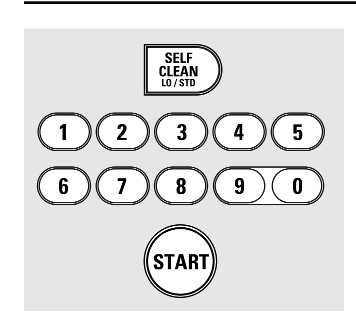
Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled or plastic scouring pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.

Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

***IMPORTANT:*** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.




### How to Set the Oven for Cleaning

1. Touch the ***SELF CLEAN LO/STD*** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

   A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

2. If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Touch the ***START*** pad.

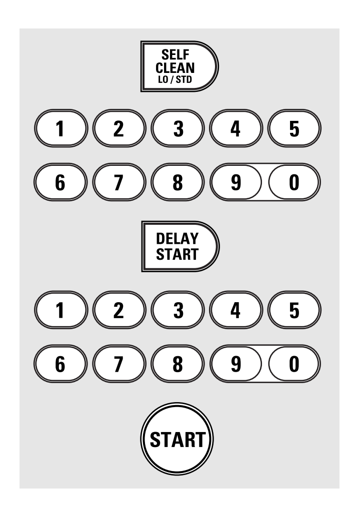
The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the ***LOCKED*** light goes off.

When the ***LOCKED*** light goes off, you will be able to open the door.

- The word ***LOCKED*** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. When the ***LOCKED*** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

# Using the self-cleaning oven.

*The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.*




### How to Delay the Start of Cleaning

1. Touch the **SELF CLEAN LO/STD** pad once for a 4-hour clean time or twice for a 3-hour clean time.

   A 3-hour self-clean time is recommended for use when cleaning small, contained spills. A self-clean time of 4 hours or longer is recommended for a dirtier oven.

2. If a time other than 4 hours or 3 hours is needed, use the number pads and enter the desired clean time.

You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

3. Touch the **DELAY START** pad.
4. Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
5. Touch the **START** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** light goes off.

When the **LOCKED** light goes off, you will be able to open the door.

### After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

*If white spots remain, remove them with a soap-filled or plastic scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.*

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

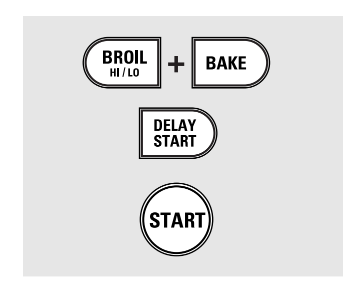
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **SELF CLEAN LO/STD** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

# Special features of your oven control.

*Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.*

*The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.*

*When the display shows your choice, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure, except for the Sabbath feature, which will have to be reset.*

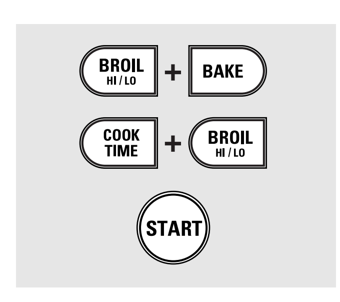



## 12-Hour Shutdown

*With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.*

If you wish to turn ***OFF*** this feature, follow the steps below.

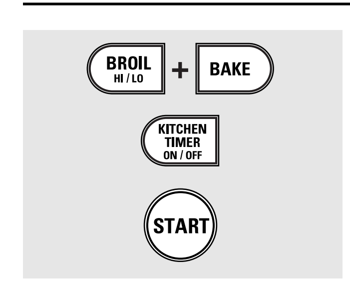
1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***DELAY START*** pad until ***no shdn*** (no shut-off) appears in the display.
3. Touch the ***START*** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.




## Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

*Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.*

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***COOK TIME*** and ***BROIL HI/LO*** pads at the same time. The display will show ***F*** (Fahrenheit).
3. Touch the ***COOK TIME*** and ***BROIL HI/LO*** pads again at the same time. The display will show ***C*** (Celsius).
4. Touch the ***START*** pad.



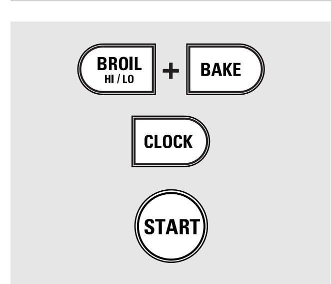

## Tones at the End of a Timed Cycle

*At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **CLEAR/OFF** pad is touched. This continual 6-second beep may be canceled.*

To cancel the 6-second beep:

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***
2. Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad. The display shows ***CON BEEP*** (continuous beep). Touch the ***KITCHEN TIMER ON/OFF*** pad again. The display shows ***BEEP.*** (This cancels the one beep every 6 seconds.)
3. Touch the ***START*** pad.

# Special features of your oven control.




## 12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

*Your control is set to use a 12-hour clock.*

If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

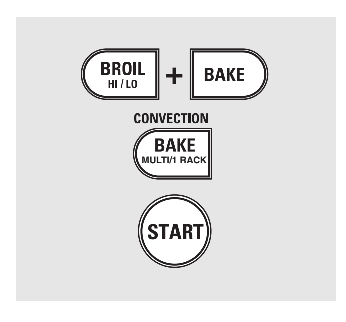
1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF.***

2. Touch the ***CLOCK*** pad once. The display will show ***12 hr.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

Touch the ***CLOCK*** pad again to change to the 24 hour military time clock. The display will show ***24 hr.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

Touch the ***CLOCK*** pad again to black out the clock display. The display will show ***OFF.*** If this is the choice you want, touch the ***START*** pad.

***NOTE:*** *If the clock is in the black-out mode you will not be able to use the Delay Start function.*




## Using Auto Recipe™ Conversion

*When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.*

*The display will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F (177°C) and touch the **START** pad, the display will show **CON** and the converted temperature of 325°F (163°C).*

***NOTE:** This feature only converts cooking temperatures, not cooking times.*

***To turn off this feature:***

1. Touch the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads at the same time for 3 seconds until the display shows ***SF***.
2. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pad. The display will show ***CON ON***. Touch the ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK*** pad again. The display will show ***CON OFF***.
3. Touch the ***START*** pad.

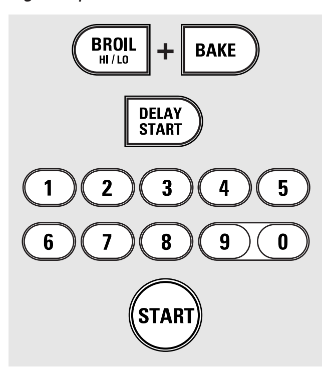
To turn on this feature, repeat steps 1–3 above but touch the ***START*** pad when ***CON ON*** is in the display.

# Using the Sabbath Feature.

*(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.) (on some models)*

*The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.*

***NOTE:** The oven light comes on automatically when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.*




*When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃ ⊂ the oven is baking/roasting.*

## How to Set for Regular Baking/Roasting

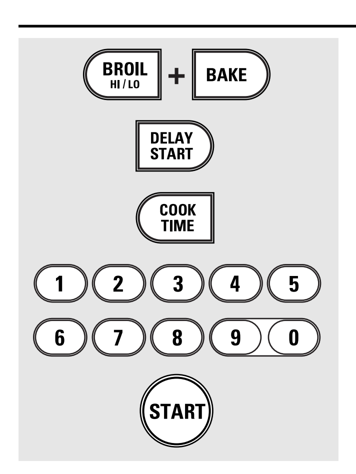
*Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.*

1. Touch and hold ***both*** the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***

   ***NOTE:*** If bake or broil appears in the display, the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads were not touched at the same time. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad and begin again.
2. Tap the ***DELAY START*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***START*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***BAKE*** pad. No signal will be given.
5. Using the number pads, enter the desired temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). No signal or temperature will be given.
6. Touch the ***START*** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃ ⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃ ⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 4.

To adjust the oven temperature, touch the ***BAKE*** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***START*** pad.

***NOTE:*** The ***CLEAR/OFF*** and ***COOK TIME*** pads will function during the Sabbath feature.




*When the display shows ⊃ the oven is set in Sabbath. When the display shows ⊃ ⊂ the oven is baking/roasting.*

## How to Set for Timed Baking/Roasting – Immediate Start and Automatic Stop

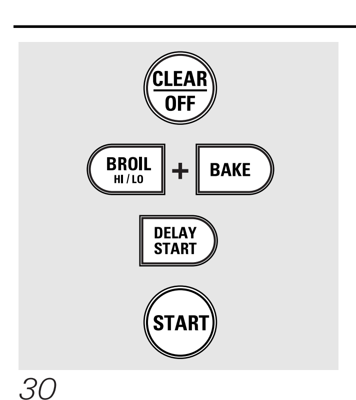
*Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.*

1. Touch and hold ***both*** the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***

   ***NOTE:*** If bake or broil appears in the display, the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads were not touched at the same time. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad and begin again.
2. Tap the ***DELAY START*** pad until ***SAb bAtH*** appears in the display.
3. Touch the ***START*** pad and ⊃ will appear in the display.
4. Touch the ***COOK TIME*** pad.
5. Touch the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Touch the ***START*** pad.
7. Touch the ***BAKE*** pad. No signal will be given.
8. Using the number pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
9. Touch the ***START*** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, ⊃ ⊂ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If ⊃ ⊂ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, touch the ***BAKE*** pad, enter the new temperature using the number pads and touch the ***START*** pad.

When cooking is finished, the display will change from ⊃ ⊂ to ⊃ and ***0:00*** will appear, indicating that the oven has turned ***OFF*** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.




## How to Exit the Sabbath Feature

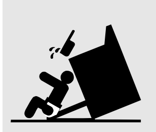


1. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only ⊃ is in the display.
3. Touch and hold ***both*** the ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads, ***at the same time***, until the display shows ***SF.***
4. Tap the ***DELAY START*** pad until ***12 shdn*** or ***no shdn*** appears in the display.
5. Choose ***12 shdn***, indicating that the oven will automatically turn off after 12 hours or ***no shdn***, indicating that the oven will not automatically turn off after 12 hours.
6. Touch the ***START*** pad when the option that you want is in the display (***12 shdn*** or ***no shdn***).

***NOTE:*** If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

# Care and cleaning of the range.

*Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.*

*If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.*

### How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

**NOTE:** *The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.*

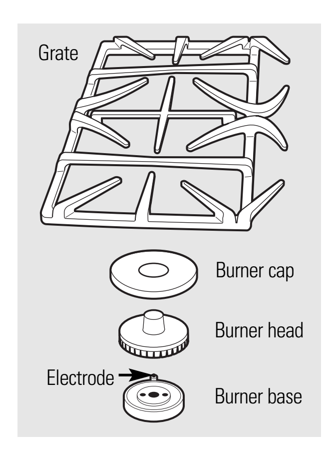
### Control Knobs

*The control knobs may be removed for easier cleaning.*

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the **OFF** position to ensure proper placement.




***CAUTION:** DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.*

### Burner Assembly

The burner assemblies should be washed regularly and, of course, after spillovers.

*Turn all controls off before removing burner parts.*

The burner grates, burner heads and burner caps can be removed for easy cleaning.

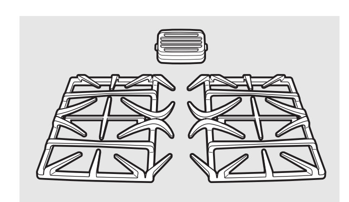
The electrode of the spark igniter is exposed beyond the surface of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur. ***To avoid snagging a cloth on the spark igniter, leave the burner heads in place when cleaning the cooktop.***

Be careful not to push in any cooktop controls while cleaning the cooktop. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware.

Wash burner parts with an all-purpose non-abrasive cleaner and warm water. Soak stubborn soil. Dry them with a cloth—do not reassemble while wet.

To reassemble, replace the burner head first, then the burner cap and finally the burner grate. Be sure the pins in the burner head are properly located in the burner base holes.

# Care and cleaning of the range.



## Burner Grates and Vent Grille

Porcelain enamel burner grates and the vent grille should be washed regularly and, of course, after spillovers.

The grates may be washed either in the dishwasher or you may wash them in hot soapy water and rinse with clean water. You may also use abrasive cleaners and scouring pads to clean burner grates and the vent grille. Dry the grates and grille with a cloth—don't put them back on the cooktop wet.

To get rid of burned-on food, place the grates and grille in a covered container. Add 1/4 cup (59 mL) ammonia and let them soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

Although they're durable, the grates and grille will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

After cleaning, replace the center vent grille first. Replace the side grates so that the center extensions are oriented toward the center of the cooktop. The rear center extensions should slightly overlap the vent grille. Make sure the grates are positioned securely over the burners and that they are stable and level.

### Rubber Grate Feet

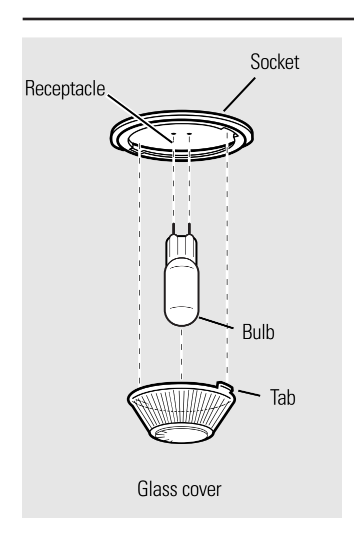
For stability, your cooktop has rubber feet on the burner grates. If any of these rubber feet should become damaged or lost, replace them immediately.

To order replacement rubber grate feet, please call our toll-free number:

***National Parts Center . . . . . . . . . . . . . . . 800.626.2002 (U.S.)***
***800.661.1616 (Canada)***

***ge.com (U.S.)***
***www.GEAppliances.ca (Canada)***

***Rubber Grate Feet . . . . . . .#WB02T10101***




## Oven Light Bulbs

***NOTE:** The glass cover should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.*

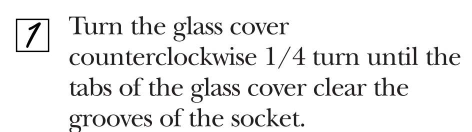
***CAUTION**: Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.*

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

***To remove:***

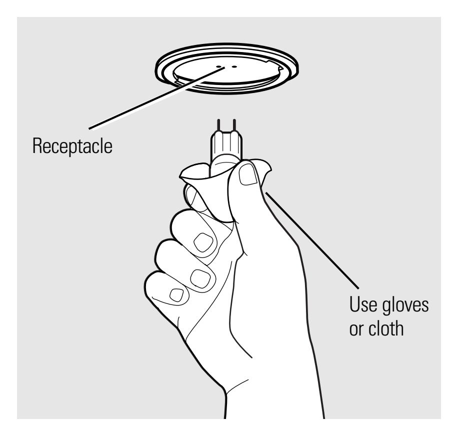
1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket.



2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

***To replace:***

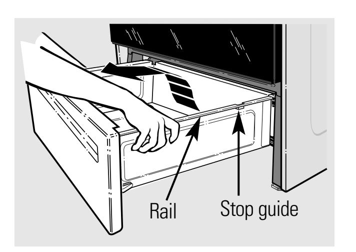
1. Use a new 130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers.




3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn to engage.

   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

5. Reconnect electrical power to the oven.



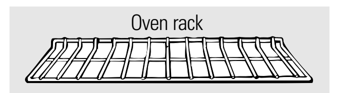

## Storage Drawer Removal

**To remove the drawer:**

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.
3. Remove the drawer.

**To replace the drawer:**

1. Place the drawer rails on the guides.
2. Push the drawer back until it stops.
3. Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.
4. Lower the front of the drawer and push back until it closes.

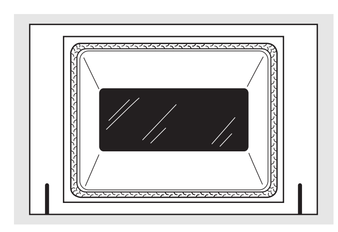



## Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. Gray porcelain-coated oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged. The shiny, silver-colored oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle, but they will lose their luster and become hard to slide.

It will be necessary to grease all oven rack side edges with a light coating of vegetable oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

# Care and cleaning of the range.



*Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.*

*If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.*

## Cleaning the Oven Door

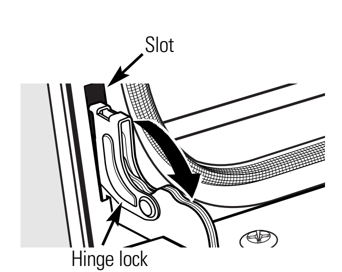
**To clean the inside of the door:**

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

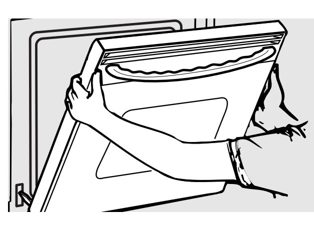
**To clean the outside of the door:**

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

## Lift-Off Oven Door




*Pull hinge locks down to unlock.*



*Removal position*

***The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.***

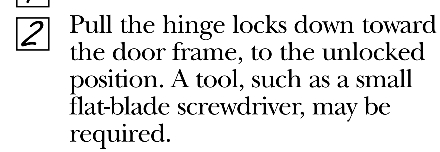
*Do not lift the door by the handle.*



**To remove the door:**



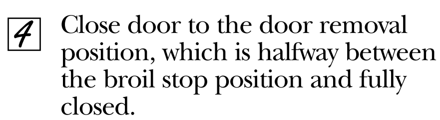
1. Fully open the door.



2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.



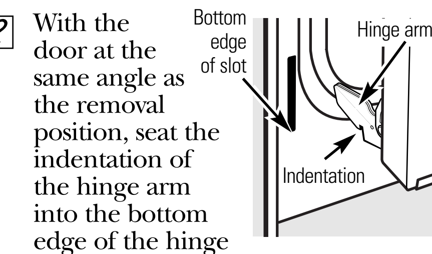
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.



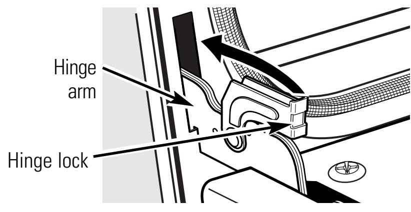
4. Close door to the door removal position, which is halfway between the broil stop position and fully closed.
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

**To replace the door:**

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.




2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.




*Push hinge locks up to lock.*

5. Close the oven door.

## Stainless Steel Surfaces (on some models)

***Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.***

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer or Mabe Parts Store nearest you, please call our toll-free number:

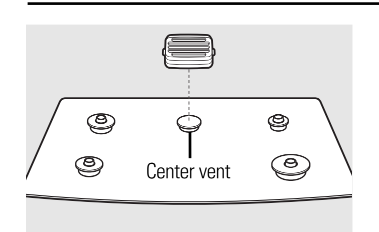
***National Parts Center 1.800.626.2002 (U.S.)***
***1.800.661.1616 (Canada)***

***ge.com (U.S.)***
***www.GEAppliances.ca (Canada)***

## Painted Surfaces

Painted surfaces include the top and sides of the door, and the drawer front. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.




## Oven Vent

The oven is vented through an opening in the cooktop under the grille.

Never cover the opening with aluminum foil or any other material. This would prevent the oven vent from working properly.

## Control Panel

*If desired, the touch pads may be turned off before cleaning.*

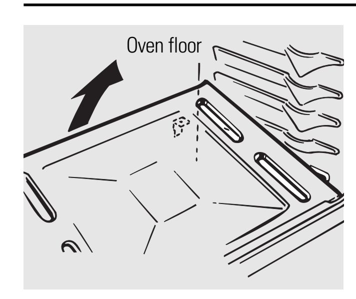
See the *Control Lockout* section.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

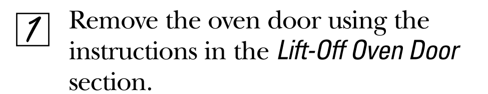
Remove heavier soil with warm soapy water. Do not use abrasives of any kind.

*Turn on the touch pads after cleaning.*




## Removable Oven Floor

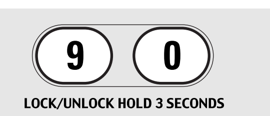
***To remove the oven floor for easier cleaning:***



1. Remove the oven door using the instructions in the *Lift-Off Oven Door* section.
2. Grasp oven floor at the rear finger slots on each side, lift it up, push it back and pull it out.
3. Clean the oven floor with warm soapy water.

***IMPORTANT:*** Always replace the removable floor before the next use.

# Cleaning the glass cooktop.




### Control Lockout

Begin by locking the cooktop; see the *Control Lockout* section.




***Clean your cooktop after each spill. Use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.****

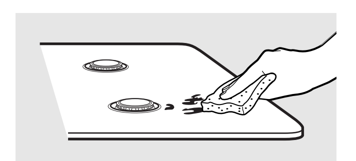
### Normal Daily Use Cleaning

**ONLY** use CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner.* This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Daily use of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* will help keep the cooktop looking new.
3. Remove the burner grates and vent grille.
4. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* directly to the cooktop.
5. Use a paper towel or CERAMA BRYTE® cleaning pad for Ceramic Cooktops* to clean the entire cooktop surface.
6. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

***NOTE:** It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.*

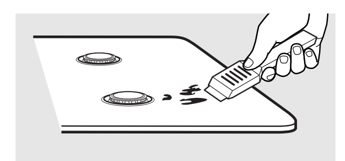


*Use a CERAMA BRYTE® Cleaning Pad for Ceramic Cooktops.**

### Burned-On Residue

***WARNING:** DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than the pad included with your cooktop.*

1. Allow the cooktop to cool.
2. Remove the burner grates and vent grille.
3. Spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* on the entire burned residue area.
4. Using a CERAMA BRYTE® cleaning pad for Ceramic Cooktops*, rub the residue area, applying pressure as needed.
5. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
6. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* and a paper towel.



*The CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper* and all recommended supplies are available through our Parts Center. See instructions under "To Order Parts" section on next page.*

***NOTE:** Do not use a dull or nicked blade.*

### Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Remove the burner grates and vent grille.
3. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
4. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* on the entire burned residue area. Use a CERAMA BRYTE® cleaning pad for Ceramic Cooktops* to remove any remaining residue.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner* and a paper towel.

** For Canadian models, use a Mabe-approved equivalent when CERAMA BRYTE® products are not available. Contact Mabe Replacement Parts to order replacement cleaning products.*

# Glass surface—potential for permanent damage.

***Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.***

***Be sure to use a new, sharp razor scraper.***

***Do not use a dull or nicked blade.***

## Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

1. Turn off all surface units and, with an oven mitt, remove hot pans and grates.
2. Wearing an oven mitt:
   **a.** Use a single-edge razor blade scraper (CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper*) to move the spill to a cool area on the cooktop.
   **b.** Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

***NOTE:*** *If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.*

## To Order Parts

To order CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner and the cooktop scraper (or Mabe-approved equivalent product in Canada), please call our toll-free number:

***National Parts Center*** . . . . . . . . . . . . . ***.800.626.2002 (U.S.)***
***800.661.1616 (Canada)***

***ge.com (U.S.)***
***www.GEAppliances.ca (Canada)***

***CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner*** . . . . . . . . . . *.# WX10X300*

***CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper*** . . . . . . . . . . *.# WX10X0302*

***Kit*** . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . *.# WB64X5027*
*(Kit includes cream and cooktop scraper)*

***CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops**** . . . . . . . *.# WX10X350*

# Before you call for service…



*Troubleshooting Tips*
*Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.*

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|---|---|---|
| ***Burners have yellow or yellow-tipped flames*** | **The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.** | • Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like ***A,*** call for service. Normal burner flames should look like ***B*** or ***C,*** depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.<br>***A–Yellow flames*** *Call for service*<br>***B–Yellow tips on outer cones*** *Normal for LP gas*<br>***C–Soft blue flames*** *Normal for natural gas* |
| ***Control knobs will not turn*** | **Knob isn't pushed down.** | • To turn from the ***OFF*** position, push the knob in and then turn. |
| ***Burners do not light*** | **Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.** | • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. |
| | **Gas supply not connected or turned on.** | • See the Installation Instructions that came with your range. |
| | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | • Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **Burner parts not replaced correctly.** | • See the *Care and cleaning of the range* section. |
| ***Control Lockout feature is activated*** | | • If ***LOC ON*** appears in the display, the oven control is locked. Turn this feature off to use the oven. See the *Control Lockout* section. |
| ***Ticking sound of spark igniter persists after burner lights*** | **Control knob is still in the *LITE* position.** | • Turn the knob out of the ***LITE*** position to the desired setting.<br>• Turn the burner off and relight. If ticking is still present, call for service. |
| ***Burner flames very large or yellow*** | **Improper air to gas ratio.** | • If range is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions that came with your range. |
| ***Oven light does not work*** | **Light bulb is loose or defective.** | • Tighten or replace the bulb. |
| | **Switch operating light is broken.** | • Call for service. |
| ***Oven will not work*** | **Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.** | • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. |
| | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | • Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **Oven controls improperly set.** | • See the *Using the oven* section. |

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|---|---|---|
| ***Food does not bake or roast properly*** | **Oven controls improperly set.** | • See the *Using the oven* section. |
| | **Rack position is incorrect or the rack is not level.** | • See the *Using the oven* section. |
| | **Incorrect cookware or cookware of improper size being used.** | • See the *Using the oven* section. |
| | **Oven thermostat needs adjustment.** | • See the *Adjust the oven thermostat – Do it yourself!* section. |
| ***Food does not broil properly*** | **Oven controls improperly set.** | • Make sure you touch the ***BROIL HI/LO*** pad. |
| | **Improper rack position being used.** | • See the *Broiling Guide.* |
| | **Cookware not suited for broiling.** | • For best results, use a pan designed for broiling. |
| | **The probe is plugged into the outlet in the oven.** | • Unplug and remove the probe from the oven. |
| | **In some areas the power (voltage) may be low.** | • Preheat the broil element for 10 minutes.<br>• Broil for the longest period of time recommended in the *Broiling Guide.* |
| ***Oven temperature too hot or too cold*** | **Oven thermostat needs adjustment.** | • See the *Adjust the oven thermostat – Do it yourself!* section. |
| ***Oven door is crooked*** | **The door is out of position.** | • Because the oven door is removable, it sometimes gets out of position during installation. Remove and replace the oven door. See the *Lift-Off Oven Door* section. |
| ***Storage drawer is crooked*** | **Rear drawer support is on top of the guide rail.** | • Reposition the drawer. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section. |
| ***Storage drawer won't close*** | **Power cord may be obstructing drawer in the lower back of the range.** | • Reposition the drawer and power cord. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section. |
| | **Rear drawer support is on top of the guide rail.** | • Reposition the drawer. See the *Storage Drawer Removal* instructions in the *Care and cleaning of your range* section. |

# Before you call for service…

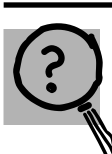


*Troubleshooting Tips*

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|---|---|---|
| ***Clock and timer do not work*** | **Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.** | • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. |
| | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | • Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **Oven controls improperly set.** | • See the *Using the clock and timer* section. |
| ***Oven will not self-clean*** | **The oven temperature is too high to set a self-clean operation.** | • Allow the range to cool and reset the controls. |
| | **Oven controls improperly set.** | • See the *Using the self-cleaning oven* section. |
| | **The probe is plugged into the outlet in the oven.** | • Remove the probe from the oven. |
| ***"Crackling" or "popping" sound*** | **This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.** | • This is normal. |
| ***Excessive smoking during a clean cycle*** | **Excessive soil.** | • Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the ***LOCKED*** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle. |
| ***Oven door will not open after a clean cycle*** | **Oven too hot.** | • Allow the oven to cool below locking temperature. |
| ***Oven not clean after a clean cycle*** | **Oven controls not properly set.** | • See the *Using the self-cleaning oven* section. |
| | **Oven was heavily soiled.** | • Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time. |
| ***"LOCKED" flashes in the display*** | **The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.** | • Close the oven door. |
| ***"LOCKED" light is on when you want to cook*** | **The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.** | • Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Allow the oven to cool. |
| ***"F—and a number or letter" flash in the display*** | **You have a function error code.** | • Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Put the oven back into operation. |
| | **If the function code repeats.** | • Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service. |

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|---|---|---|
| ***Control signals after entering cooking time or start time*** | **You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.** | • Touch the ***BAKE*** pad and desired temperature or the ***SELF CLEAN LO/STD*** pad and desired clean time. |
| ***Display goes blank*** | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | • Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | **The clock is in the black-out mode.** | • See the *Special features of your oven control* section. |
| ***Display flashes*** | **Power failure.** | • Reset the clock. |
| ***Unable to get the display to show "SF"*** | **Oven control pads were not touched properly.** | • The ***BROIL HI/LO*** and ***BAKE*** pads must be touched at the same time and held for 3 seconds. |
| ***"Probe" appears in the display*** | **This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.** | • Enter a probe temperature. |
| ***Power outage, clock flashes*** | **Power outage or surge.** | • Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the ***CLEAR/OFF*** pad, setting the clock and resetting any cooking function. |
| ***Steam from the vent*** | **When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.** | • This is normal. |
| ***"Burning" or "oily" odor emitting from the vent*** | **This is normal in a new oven and will disappear in time.** | • To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning* oven section. |
| ***Strong odor*** | **An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.** | • This is temporary. |
| ***Fan noise*** | **A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on and off.** | • This is normal. The cooling fan will turn off and on to cool internal parts. It may run after the oven is turned OFF. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened. |

# Before you call for service…



*Troubleshooting Tips*

| Problem | Possible Causes | What To Do |
|---|---|---|
| *Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface* | **Incorrect cleaning methods being used.** | • Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. |
| | **Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop.** | • To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms. |
| | **Cookware has been slid across the cooktop surface.** | |
| *Areas of discoloration on the glass cooktop surface* | **Food spillovers not cleaned before next use.** | • See the *Cleaning the glass cooktop* section. |
| | **Hot surface on a model with a light-colored cooktop.** | • This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools. |
| *Plastic melted to the glass cooktop surface* | **Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.** | • See the *Glass surface – potential for permanent damage* section in the *Cleaning the glass cooktop surface* section. |
| *Pitting (or indentation) of the cooktop* | **Hot sugar mixture spilled on the cooktop.** | • Call a qualified technician for replacement. |

## FOR CONSUMERS IN THE UNITED STATES

### GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

***We'll Cover Any Appliance. Anywhere. Anytime.****

**Benefits Include:**
- **Backed by GE**
- **All brands covered**
- **Unlimited service calls**
- **All parts and labor costs included**
- **No out-of-pocket expenses**
- **No hidden deductibles**
- **One 800 number to call**

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.

Cut here

Please place in envelope and mail to:

***General Electric Company***
**Warranty Registration Department**
**P.O. Box 32150**
**Louisville, KY 40232-2150**

# FOR CONSUMERS IN THE UNITED STATES
# Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:
Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us.
We are proud to have you as a customer!

**Follow these three steps to protect your new appliance investment:**

**1** **Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today.** Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

**2** After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).

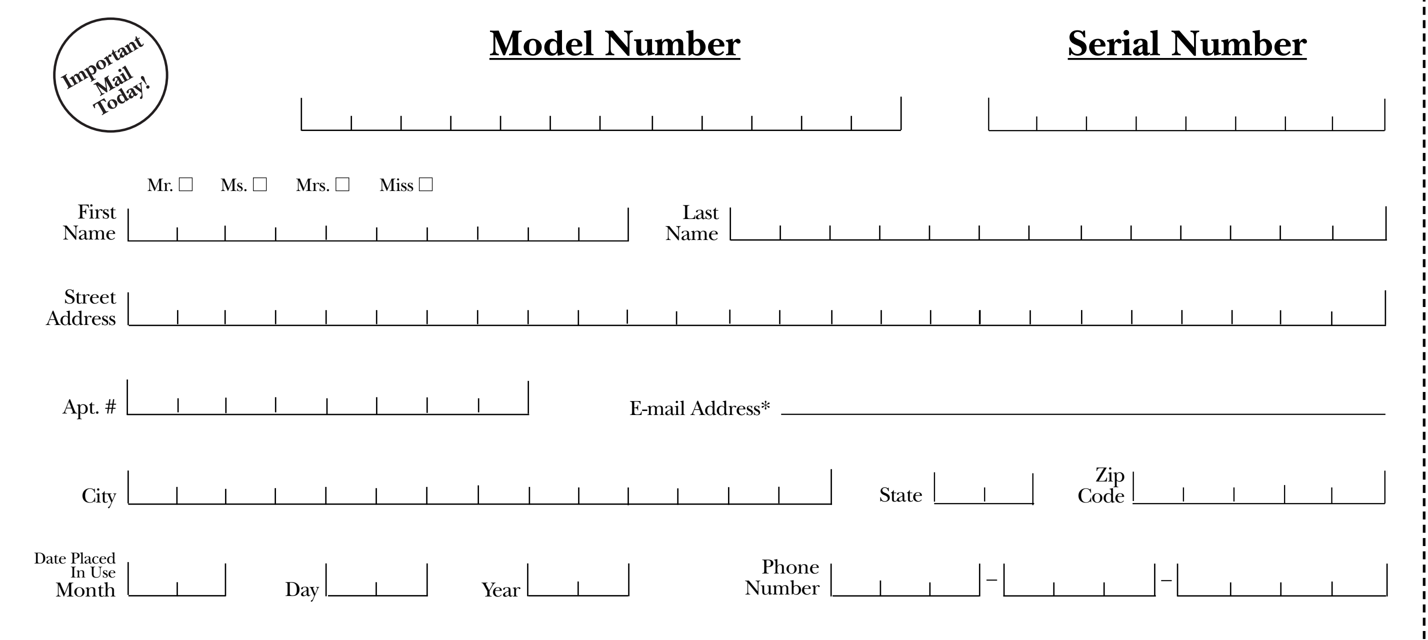
**3** Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

**Model Number** | **Serial Number**

**Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at ge.com.**

Cut here

# Consumer Product Ownership Registration


Important Mail Today!

**Model Number** | **Serial Number**

Mr. ☐ Ms. ☐ Mrs. ☐ Miss ☐

First Name | Last Name

Street Address

Apt. # | E-mail Address*

City | State | Zip Code

Date Placed In Use Month | Day | Year | Phone Number – –

* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

☐ Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.

FAILURE TO COMPLETE AND RETURN THIS CARD DOES NOT DIMINISH YOUR WARRANTY RIGHTS.

For more information about GEA's privacy and data usage policy, go to ge.com and click on "Privacy Policy" or call 800.626.2224.



**GE Consumer & Industrial**
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
ge.com

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION**
**P.O. BOX 1780**
**MISSISSAUGA, ONTARIO**
**L4Y 4G1**

**(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY)**



For Canadian Customers



Pour les Consommateurs Canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD—THANKS

## OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of your warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: / POSTER À : **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA ONTARIO, L4Y 4G1**

| | | |
|---|---|---|
| ☐ MR./M ☐ MRS./MME. ☐ MISS/MLLE. ☐ MS. | FIRST NAME/PRÉNOM | LAST NAME/NOM |

| | | |
|---|---|---|
| STREET NO/N° RUE | STREET NAME/RUE | APT. NO/APP./RR# |

| | | |
|---|---|---|
| CITY/VILLE | PROVINCE | POSTAL CODE/POSTAL |

| | | |
|---|---|---|
| AREA CODE/IND. RÉG. | TELEPHONE | E-MAIL |

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? / AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? YES/OUI ☐ NO/NON ☐ IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER/NOM DU MARCHAND

MODEL/MODÈLE

INSTALLATION DATE/DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

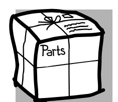
CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL/SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
☐ Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

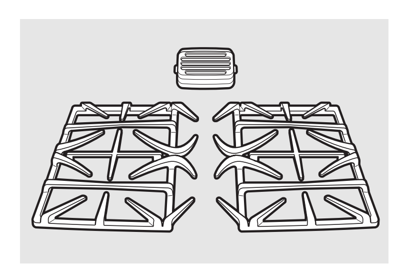
# Accessories.



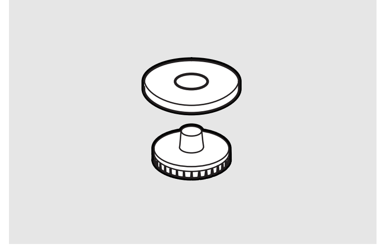



***Looking For Something More?***

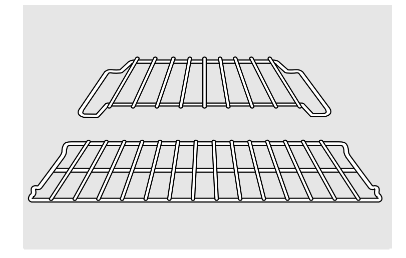
*You can find these accessories and many more at* ***ge.com*** *(U.S.) or* ***www.GEAppliances.ca*** *(Canada), or call* ***800.626.2002*** *(U.S.) or* ***800.661.1616*** *(Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.*



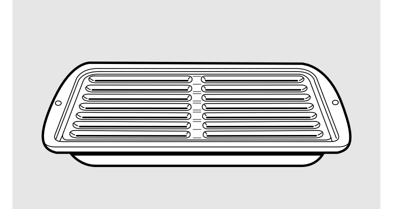
*Grates*



*Surface Burner Heads & Caps*



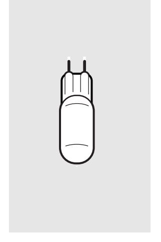
*Oven Racks*



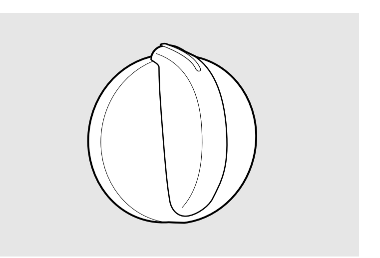
*Broiler Pan*




*Cleaner*

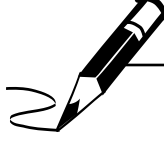


*Light Bulbs*



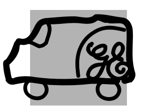
*Knobs*

# Notes.



# Notes.

# GE Gas Range Warranty. *(For customers in the United States)*



*All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at ge.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.*

*Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.*

| For The Period Of: | GE Will Replace: |
|---|---|
| ***One Year*** *From the date of the original purchase* | ***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part. |

## What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.**
- **Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

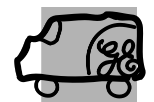
***EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.***

*This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.*

*Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.*

***Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225***

# GE Gas Range Warranty. *(For customers in Canada)*



*All warranty service provided by our Factory Service Centres or an authorized Customer Care® technician. For service, call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.*

*Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.*

| For The Period Of: | Mabe Will Replace: |
|---|---|
| ***One Year*** *From the date of the original purchase* | ***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** Mabe will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part. |

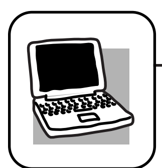
## What Mabe Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Damage to the glass cooktop caused by hardened spills of sugary materials or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Owner's Manual.**
- **Damage to the glass cooktop caused by use of cleaners other than the recommended cleaning creams.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

***EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.***

WARRANTOR IS NOT RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

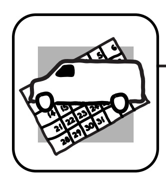
Warrantor: MABE CANADA INC.



### GE Appliances Website

In the U.S.: **ge.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line. **In Canada: www.GEAppliances.ca**

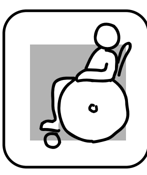


### Schedule Service

In the U.S.: **ge.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

**In Canada, call 1.800.561.3344**

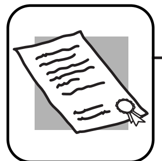


### Real Life Design Studio

In the U.S.: **ge.com**

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

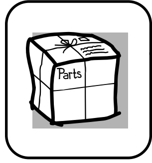
**In Canada,** contact: Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



### Extended Warranties

In the U.S.: **ge.com**

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires. **In Canada, call 1.800.661.1616.**



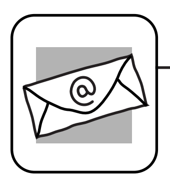

### Parts and Accessories

In the U.S.: **ge.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

***Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.***

Customers **in Canada** should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, or call 1.800.661.1616.

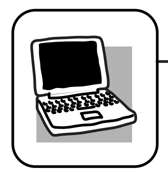



### Contact Us

In the U.S.: **ge.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

**In Canada: www.GEAppliances.ca,** or write to: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



### Register Your Appliance

In the U.S.: **ge.com**

**Register your new appliance on-line–at your convenience!** Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. **In Canada: www.GEAppliances.ca**

*Printed in the United States*



www.electromenagersge.ca

# Cuisinières

## Au gaz, coulissantes

**Manuel du propriétaire**

*JGS968*
*PGS968*



***Écrivez ici les numéros de modèle et de série :***

***N° de modèle*** ___________

***N° de série*** _____________

Ces numéros se trouvent sur l'étiquette derrière la porte d'ouverture du four dans le coin inférieur gauche du châssis de cuisinière.



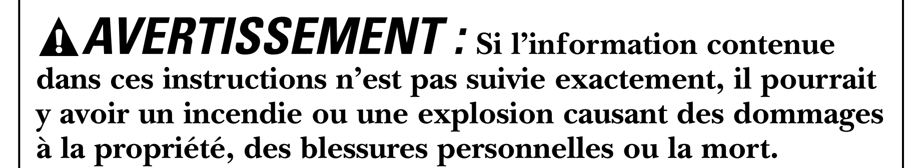
49-80496 07-07 JR

# INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE
# LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.



## ⚠ AVERTISSEMENT !
### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **DES BLESSURES POURRAIENT EN RÉSULTER**
- **INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT EMBALLÉS AVEC LA CUISINIÈRE**
- **REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**



**⚠ AVERTISSEMENT : Si l'information contenue dans ces instructions n'est pas suivie exactement, il pourrait y avoir un incendie ou une explosion causant des dommages à la propriété, des blessures personnelles ou la mort.**

**— Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ou autre.**

## — CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

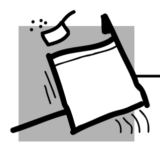
- **N'essayez pas d'allumer un quelconque appareil électroménager.**
- **Ne touchez aucun commutateur électrique; n'utilisez pas le téléphone de votre bâtiment.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas rejoindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**

**— L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.**



# ⚠ AVERTISSEMENT !

*Pour votre sécurité, vous devez suivre l'information contenue dans ce manuel pour réduire les risques d'incendie et d'explosion, de choc électrique ou pour éviter tout dommage matériel, des blessures ou la mort.*

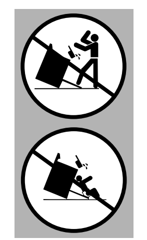


## DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

***Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.***



*Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au mur ou au plancher en installant le dispositif antibasculement fourni.*

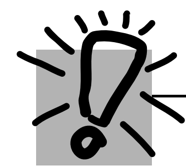


*Si le dispositif fourni avec la cuisinière ne convient pas pour cette application, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.*

*Pour vérifier si le dispositif est installé et engagé correctement, retirez le tiroir de rangement et inspectez le pied de nivellement arrière. Assurez-vous qu'il soit bien installé dans la fente.*

Si vous retirez la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le dispositif soit engagé correctement lorsque vous la replacez au mur. S'il ne l'est pas, il pourrait y avoir un risque que la cuisinière bascule et elle pourrait alors vous blesser ou blesser un enfant qui est assis, debout ou appuyé sur une porte ouverte.

Veuillez vous reporter à l'information sur le dispositif antibasculement dans ce manuel. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.



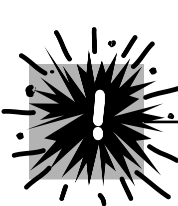
## AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

*La loi de la Californie 'Safe Drinking Water and Toxic Enforcement' exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances qui, de l'avis de l'État, peuvent causer des anomalies congénitales ou autres problèmes de reproduction et exige aussi des entreprises qu'elles avisent les clients des dangers associés à l'exposition possible à de telles substances.*

*Les appareils au gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, soit le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, résultant principalement d'une combustion incomplète des carburants de PL ou du gaz naturel. Des brûleurs ajustés correctement (une flamme bleue plutôt que jaune) réduiront la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être réduite par une aération grâce à une fenêtre ouverte ou par l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.*

*L'isolant de fibre de verre des fours autonettoyants émet une très petite quantité de monoxyde de carbone durant le cycle de nettoyage. L'exposition peut être réduite en aérant grâce à une fenêtre ouverte ou par l'utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte.*

# INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE
# LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.



## ⚠ AVERTISSEMENT !

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

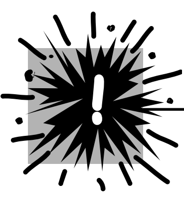
*Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des précautions de base, y compris ce qui suit :*

- Utilisez cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné selon ce manuel du propriétaire.
- Assurez-vous que votre appareil soit bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Avant d'effectuer tout service, coupez le courant à la cuisinière dans le tableau de distribution résidentiel en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour avoir une référence facile.
- Ne laissez pas les enfants seuls—les enfants ne doivent pas être laissés seuls et sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est utilisé. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer au besoin.
- Faites installer votre cuisinière et faites-la mettre à la terre correctement par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout ajustement et entretien doivent être effectués seulement par des installateurs de cuisinières au gaz ou des techniciens de service qualifiés.
- Placez la cuisinière dans un endroit à l'écart de la circulation dans la cuisine et à l'écart des courants d'air pour éviter d'avoir une mauvaise circulation d'air.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage soit retiré de la cuisinière avant de l'utiliser pour éviter tout incendie ou dommage causé par la fumée si le matériel d'emballage s'enflamme.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans supervision lorsqu'une cuisinière est chaude ou allumée. Ils pourraient être gravement brûlés.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit recommandé spécifiquement dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que votre cuisinière soit ajustée correctement par un technicien de service qualifié ou par un installateur pour le type de gaz (naturel ou PL) utilisé. Votre cuisinière peut être convertie pour l'un ou l'autre type de gaz. Reportez-vous aux instructions d'installation emballées avec la cuisinière.
- Branchez votre cuisinière seulement dans une prise murale de 120 volts avec mise à la terre. Ne retirez pas la broche de mise à la terre ronde de la fiche. Si vous n'êtes pas certain de la mise à la terre du système électrique résidentiel, vous êtes responsable et dans l'obligation de faire remplacer la prise qui n'est pas mise à la terre par une prise à trois broches mise à la terre conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.

### ⚠ AVERTISSEMENT :

***Ces ajustements doivent être effectués par un technicien de service qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité responsable. Le non respect de ces instructions peut mener à de graves blessures ou à des dommages matériels. L'agence qualifiée effectuant ce travail assume la responsabilité de la conversion.***

- Gardez les filtres de graisse et la hotte propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.
- Enseignez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou avec toute autre pièce de la cuisinière.
- Gardez toujours les serviettes, les linges à vaisselle, les poignées et autre linge de maison à distance de votre cuisinière.



# PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Gardez toujours les ustensiles de bois et de plastique et les aliments en boîte à distance de votre cuisinière.
- Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux ou les tentures à distance de votre cuisinière.
- Ne nettoyez pas la cuisinière avec des liquides de nettoyage inflammables ou volatiles.
- Après une utilisation prolongée de la cuisinière, le plancher peut devenir très chaud et de nombreux revêtements de plancher pourraient ne pas résister à ce type d'utilisation. N'installez jamais de cuisinière sur des carreaux de vinyle ou du linoléum qui pourrait ne pas résister à ce type d'utilisation. Ne l'installez jamais directement sur le tapis de cuisine.
- Évitez d'égratigner la surface de cuisson vitrée avec des instruments tranchants ou avec des bagues et autres bijoux.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre sur la porte du four, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et même la faire basculer, provoquant de graves blessures.

**⚠ MISE EN GARDE :** *les articles qui pourraient attirer les enfants ne doivent pas être rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière—les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les articles pourraient être gravement blessés.*

**⚠ AVERTISSEMENT :**
n'utilisez ***JAMAIS*** cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce. Ceci pourrait mener à un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de la surface de cuisson ou du four.

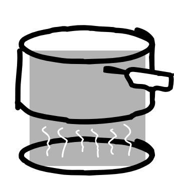
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil électroménager pour réchauffer et chauffer la pièce.
- De larges égratignures ou chocs sur les portes de verre peuvent casser ou faire éclater la vitre.
- Ne nettoyez pas la cuisinière pendant qu'elle fonctionne.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil. Attention en vous étirant pour atteindre les articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Un tissu inflammable pourrait s'enflammer au contact des flammes ou des surfaces chaudes du four et pourrait provoquer de graves blessures.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four, le tiroir de rangement de la cuisinière ou près d'une surface de cuisson.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil électroménager ni d'aucun autre.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler sur ou près de la cuisinière.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne saisissez jamais une casserole en flamme. Éteignez les commandes. Éteignez un feu sur un brûleur en surface en couvrant entièrement la casserole avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuit ou un plateau plat. Utilisez un extincteur d'incendie à mousse ou une poudre chimique tout usage.

  La graisse en flammes à l'extérieur d'une casserole s'éteint en la couvrant de bicarbonate de sodium, ou, si possible en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou à poudre chimique tout usage.

  Les flammes dans le four peuvent être éteintes entièrement en fermant la porte du four et en fermant la commande ou en utilisant un extincteur d'incendie à mousse ou à poudre chimique tout usage.
- Laissez les grilles de brûleur et autres surfaces refroidir avant de les toucher ou de les laisser à un endroit où les enfants peuvent les atteindre.
- Ne bloquez jamais les évents (ouvertures d'air) de la cuisinière. Ils offrent une entrée et une sortie d'air nécessaires pour que la cuisinière fonctionne correctement avec la bonne combustion. Les ouvertures d'air se trouvent à l'arrière de la surface de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four et au bas de la cuisinière sous le tiroir de rangement ou le panneau coup de pied.
- Ne soulevez pas la surface de cuisson. Soulever la surface de cuisson peut endommager la cuisinière ou causer un mauvais fonctionnement.

# INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE
# LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

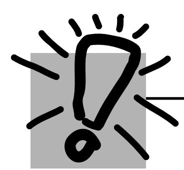
## ⚠ AVERTISSEMENT !



### BRÛLEURS DE SURFACE

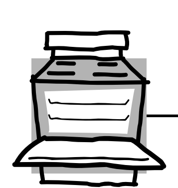
*Utilisez la bonne taille de casserole—évitez les casseroles instables ou qui basculent facilement. Choisissez une batterie de cuisine à fond plat assez large pour couvrir les grilles du brûleur. Pour éviter les déversements, assurez-vous que la casserole soit assez grande pour bien contenir les aliments. Ceci fera gagner du temps de nettoyage et évitera les accumulations dangereuses d'aliments puisque les éclaboussures importantes ou les déversements laissés sur la cuisinière peuvent s'enflammer. Utilisez des casseroles aux poignées faciles à saisir qui restent fraîches.*

- Utilisez toujours la position ***LITE*** en allumant les brûleurs supérieurs et assurez-vous que les brûleurs soient allumés.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans supervision à des réglages de température élevée. Les débordements par bouillonnement peuvent provoquer de la fumée et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.
- Ajustez la taille de la flamme du brûleur supérieur pour qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une flamme excessive est dangereuse.
- Utilisez seulement des poignées de cuisine sèches—les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées de cuisine près de flammes nues lorsque vous soulevez la casserole. N'utilisez pas de serviette ni autre chiffon ou tissu épais pour remplacer une poignée de cuisine.
- Lorsque vous utilisez une casserole de verre, assurez-vous qu'elle soit conçue pour le dessus de la cuisinière.
- Pour réduire la possibilité de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et les déversements, tournez les poignées des casseroles vers le côté ou vers l'arrière de la cuisinière sans recouvrir les brûleurs adjacents.
- Surveillez attentivement les aliments frits à un réglage de flammes élevées.
- Faites toujours chauffer la graisse lentement et surveillez-la tandis qu'elle chauffe.
- Ne laissez aucun article sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent pourrait enflammer les articles inflammables et augmentera la pression dans des contenants fermés ce qui pourrait les faire éclater.
- Si vous utilisez ensemble des huiles ou des graisses pour la friture, brassez-les avant de réchauffer ou tandis que les graisses fondent lentement.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible pour éviter toute surchauffe de graisse au-delà du point de fumée.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur sans que toutes les pièces du brûleur soient en place.
- Utilisez le moins possible de graisse pour une friture efficace peu profonde ou à grande friture. Trop remplir la casserole de graisse peut provoquer des déversements lors de l'ajout d'aliments.
- Lorsque vous préparez des mets flambés sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- N'utilisez pas de wok sur la surface de cuisson si le wok a un anneau rond de métal placé sur la grille du brûleur pour supporter le wok. Cet anneau agit comme piège à chaleur ce qui pourrait endommager la grille et la tête du brûleur. Cela pourrait aussi provoquer un mauvais fonctionnement du brûleur. Cela pourrait aussi créer un niveau de monoxyde de carbone au-dessus des normes permises actuellement, menant donc à un danger pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent créer des bulles de graisse qui peuvent monter sur les côtés des casseroles.
- N'essayez jamais de déplacer une casserole de graisse chaude, tout particulièrement une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
- Ne laissez pas d'articles de plastique sur la surface de cuisson— ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Gardez tous les plastiques loin des brûleurs de surface.
- Pour éviter la possibilité d'une brûlure, soyez toujours certain que les commandes de tous les brûleurs sont en position ***OFF (ARRÊT)*** et que toutes les grilles sont refroidies avant d'essayer de les retirer.
- Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, ne suspendez pas de longs rideaux qui pourraient toucher les brûleurs de surfaces et créer un danger d'incendie.
- Si vous détectez une odeur de gaz, coupez le gaz à la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour trouver une fuite.
- Éteignez toujours les contrôles de brûleur de surface avant de retirer les casseroles.



## FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE…

*Faites bien cuire la viande et la volaille—la viande doit avoir une température INTERNE de 71° C (160° F), et la volaille une température INTERNE de 82° C (180° F). Préparer la nourriture à ces températures protège normalement contre les maladies alimentaires.*



# ⚠ AVERTISSEMENT !

## FOUR

***Lorsque vous ouvrez la porte du four, restez à l'écart de la cuisinière. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant peut provoquer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.***

- Ne chauffez pas les contenants d'aliments qui ne sont pas ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, provoquant une blessure.
- Gardez l'évent du four exempt de toute obstruction.
- Gardez le four libre de toute accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position voulue lorsque que le four est froid. Si les grilles doivent être manipulées lorsqu'elles sont chaudes, ne laissez pas les poignées de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.
- En utilisant les sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- Sortir la grille jusqu'au verrou de butée est pratique pour soulever les aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pouvant être provoquées en touchant les surfaces chaudes de la porte ou les parois du four.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans un four peuvent s'enflammer.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisson ou aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

> **⚠ AVERTISSEMENT : *NE*** couvrez ***JAMAIS*** aucune fente, trou ou passage dans le bas du four et ne recouvrez pas complètement la grille d'un matériau comme le papier aluminium. Ceci bloquerait le débit d'air dans le four et pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les doublures de papier aluminium pourraient aussi emprisonner la chaleur, menant à un danger d'incendie.

- N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir le fond du four. Une mauvaise installation de papier aluminium pourrait provoquer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Assurez-vous que une lèchefrite soit correctement en place pour réduire la possibilité d'incendies de graisse.
- Si vous avez un feu de graisse dans une lèchefrite, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** et gardez la porte du four fermée pour contenir l'incendie jusqu'à ce qu'il s'éteigne.



## FOUR AUTONETTOYANT

***N'utilisez pas de nettoyant de four. Il ne faut jamais utiliser de nettoyant de four commercial ni de revêtement protecteur de doublure de four de quelque type que ce soit autour d'une quelconque section du four. Les résidus de nettoyants de four endommageront l'intérieur du four lors d'un cycle d'autonettoyage.***

- Ne nettoyez pas le joint de porte. Le joint de porte est essentiel au maintien de l'étanchéité. Il ne faut pas frotter, ni endommager, ni déplacer le joint.
- Avant l'autonettoyage, retirez les grilles du four brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) et tous les ustensiles.
- Assurez-vous d'essuyer tout déversement excessif avant de lancer l'autonettoyage.
- S'il y a défaillance en mode d'autonettoyage, éteignez le four et coupez le courant. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce manuel du propriétaire.

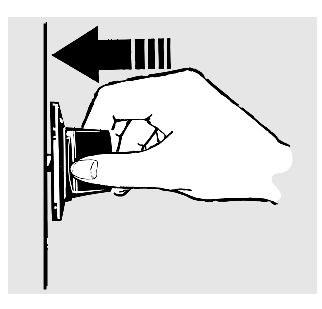


## LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONFORMEZ-VOUS À CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Utilisation des brûleurs de surface au gaz.

*Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.*



*Enfoncez le bouton de contrôle et tournez-le à la position « LITE ».*

### Comment allumer un brûleur de surface au gaz

Enfoncez le bouton de commande et tournez-le en position ***LITE***.

Vous entendrez un petit ***déclic***—le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.

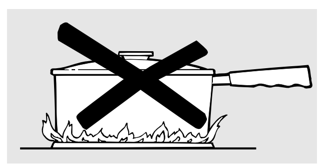
Une fois la flamme allumée, tournez le bouton pour ajuster la taille de la flamme. Si le bouton reste à ***LITE***, il continuera à cliquer.

Lorsqu'un brûleur passe à ***LITE***, tous les brûleurs émettent un déclic. N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur tandis qu'un autre brûleur est allumé. Un choc électrique pourrait en découler ce qui vous ferait peut-être renverser des casseroles chaudes.

### Brûleurs au gaz scellés

Le plus petit brûleur (position droite arrière) produira les meilleurs résultats de mijotage pour les aliments délicats comme les sauces ou les aliments qui ont besoin de cuire à feu doux pendant un certain temps. Vous pouvez réduire sa chaleur à un niveau très bas.

Les brûleurs plus larges sont alimentés à un niveau plus élevé que les autres et feront bouillir les liquides plus rapidement.



### Comment choisir la taille de la flamme

*Pour une manipulation sans danger des casseroles, ne laissez jamais les flammes monter le long des côtés des casseroles.*

Surveillez la flamme, non pas le bouton, en réduisant la chaleur. La taille de la flamme d'un brûleur au gaz doit convenir au type de casserole utilisée.

Toute flamme plus large que le bas de la casserole est perdue et ne sert qu'à chauffer la poignée.

### Dans les cas de panne de courant

Dans le cas d'une panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de la surface au gaz de votre cuisinière avec une allumette. Tenez une allumette allumée près du brûleur, puis enfoncez et tournez le bouton de contrôle à la position ***LITE***.

Attention tout particulièrement lorsque vous allumez les brûleurs de cette manière.

Les brûleurs de surface utilisés pendant une panne d'électricité continueront à fonctionner normalement.

### Avant d'allumer un brûleur au gaz

- Assurez-vous que toutes les grilles de la cuisinière soient en place avant d'utiliser un brûleur.

### Après avoir allumé un brûleur au gaz

- Ne faites pas fonctionner le brûleur longtemps sans casserole sur la grille. Le fini pourrait s'écailler sans casserole pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles soient refroidis avant d'y mettre la main, une poignée de cuisine, des chiffons de nettoyage ou autres matériaux.

## Batterie de cuisine sur la cuisinière

***Aluminium :*** une batterie de cuisine de poids moyen est recommandée car elle chauffe rapidement et uniformément. La plupart des aliments brunissent uniformément dans une poêle à frire d'aluminium. Utilisez des poêlons à couvercles hermétiques en cuisinant avec de petites quantités d'eau.

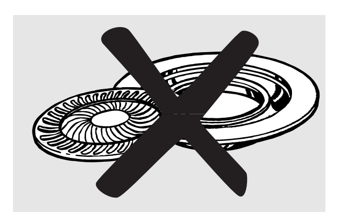
***Fonte :*** si elles chauffent lentement, la plupart des poêles à frire présentent des résultats satisfaisants.

***Fer émaillé :*** sous certaines conditions, l'émail de certaines batteries de cuisine pourrait fondre. Suivez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour les méthodes de cuisson.

***Verre :*** il y a deux types de batteries de cuisine de verre—celles pour le four seulement et celles pour la cuisson sur la cuisinière (poêlons, café et thé). Le verre conduit la chaleur très lentement.

***Céramique de verre résistante à la chaleur :*** sert à la cuisson de surface ou au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Vérifiez les directives du fabricant de la batterie de cuisine pour être certain qu'elle puisse être utilisée avec les cuisinières au gaz.

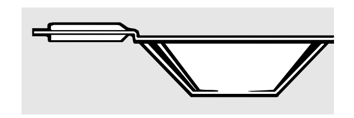
***Acier inoxydable :*** ce métal seul a de mauvaises propriétés pour la chaleur et est normalement combiné avec le cuivre, l'aluminium ou d'autres métaux pour améliorer la répartition de chaleur. Les poêles à frire à combinaison de métaux fonctionnent normalement de manière satisfaisante si elles sont utilisées à feu moyen selon les recommandations du fabricant.



## Grille de dessus de cuisinière

N'utilisez pas de grilles de dessus de cuisinière sur vos brûleurs au gaz scellés. Si vous utilisez la grille de dessus de cuisinière sur le brûleur au gaz scellé, cela provoquera une combustion incomplète et donc pourrait mener à une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone dépassant les normes admissibles actuelles.

*Ceci peut être dangereux pour votre santé.*

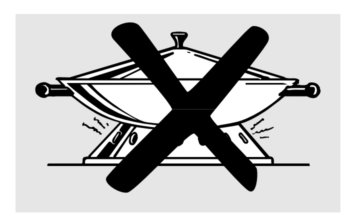


*Utilisez un wok à fond plat.*

## Utilisation du wok

*Nous recommandons d'utiliser un wok de 35,56 cm (14 po) ou moins à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok soit à plat sur la grille. Ils sont disponibles chez votre quincaillier local.*

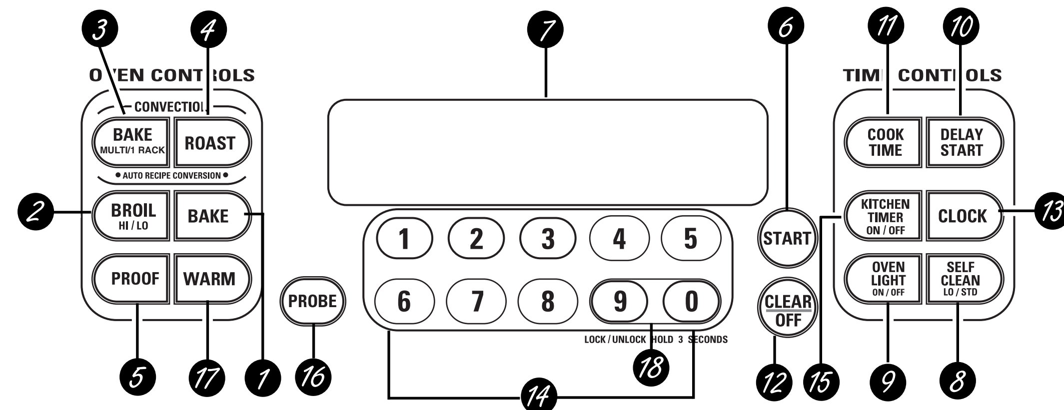
Seul un wok à fond plat doit être utilisé.



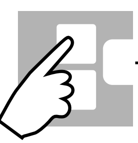
N'utilisez pas de wok à fond plat sur un anneau de support. Placer l'anneau sur le brûleur ou la grille pourrait provoquer un mauvais fonctionnement du brûleur, menant à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes permises. Ceci pourrait être dangereux pour votre santé.

# Utilisez les contrôles du four.

*(Dans ce manuel, les fonctions et l'apparence pourraient différer de votre modèle.)*




*Les fonctions et l'apparence pourraient varier.*



## Fonctions et réglages des contrôles du four, de l'horloge et de la minuterie

**1** *Touche BAKE (cuisson)*
Enfoncez pour choisir la fonction de cuisson.

**2** *Touche BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*
Enfoncez pour choisir la fonction 'griller'.

**3** *Touche CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson par convexion multi/1 grille)*
Enfoncez pour choisir la cuisson avec la fonction convexion.

**4** *Touche CONVECTION ROAST (rôtir par convexion)*
Enfoncez pour choisir de rôtir avec la fonction de convexion.

**5** *Touche PROOF (fermentation)*
Enfoncez pour choisir un environnement chaud utile pour les produits à levure.

**6** *Touche START (démarrer)*
Doit être enfoncée pour démarrer toute fonction de cuisine ou de nettoyage.

**7** *Affichage*
Affiche l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, grillade ou autonettoyage et les heures réglées de la minuterie ou des opérations automatiques du four.

***Si 'F - et un nombre ou une lettre' clignotent sur l'affichage et sur les signaux de contrôle du four, ceci indique un code d'erreur de fonction.*** *Enfoncez la touche* ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)****. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, coupez le courant du four et appelez pour le faire réparer.*

***Si votre four était réglé à une opération du four à minuterie et s'il y a eu une panne de courant,*** *l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réinitialisés.*

***L'heure clignotera sur l'affichage après une panne de courant.***

**8** *Touche SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)*
Enfoncez pour choisir la fonction d'autonettoyage. Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant.*

**9** *Touche OVEN LIGHT ON/OFF (lumière de four marche/arrêt)*
Enfoncez pour mettre en marche ou éteindre la lumière du four.

**10** *Touche DELAY START (démarrage retardé)*
Utilisez avec les touches ***COOK TIME (temps de cuisson)*** ou ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)*** pour régler le four afin qu'il démarre et s'arrête automatiquement à un moment préalablement choisi.

**11** *Touche COOK TIME (temps de cuisson)*
Enfoncez cette touche, puis utilisez les touches numériques pour régler le temps voulu pour préparer les aliments. Le four s'éteindra à la fin du temps de cuisson.

**12** *Touche CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*
Enfoncez pour annuler ***TOUTES*** les opérations du four sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des contrôles.

**13** *Touche CLOCK (horloge)*
Enfoncez avant de régler l'horloge.

**14** *Touches numériques*
Utilisez-les pour régler toute fonction exigeant des chiffres comme pour l'heure sur l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de démarrage et la durée d'opération pour la cuisson à minuterie et l'autonettoyage.

**15** *Touche KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*
Enfoncez pour choisir la fonction de minuterie.

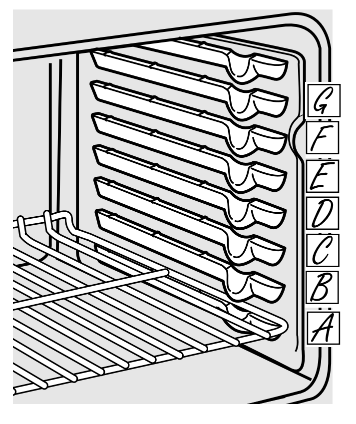
**16** *Touche PROBE (sonde)*
Enfoncez lorsque vous utilisez la sonde pour préparer les aliments.

**17** *Touche WARM (réchauffer)*
Enfoncez pour garder les aliments préparés chauds. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer.*

**18** *CONTROL LOCKOUT (verrouillage des contrôles)*
Le verrouillage des contrôles est ***9*** et ***0***. Enfoncez et gardez enfoncées les touches ***9*** et ***0*** en même temps pendant 3 secondes.

# Utiliser le four.

*Pour éviter toute brûlure possible, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.*



*Le four possède 7 positions de grille.*

### *Avant de commencer…*

Les grilles ont des butées donc lorsqu'elles sont placées correctement, elles bloquent avant de sortir complètement et ne se pencheront pas.

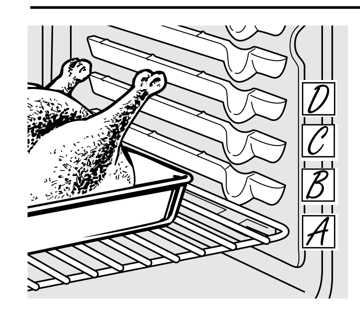
En plaçant et retirant les casseroles, sortez la grille jusqu'à ce qu'elle bloque.

L'élément chauffant se trouve sous le plancher du four. Ne placez pas d'aliments sur la partie inférieure du four pour les préparer.

***Pour retirer une grille,*** tirez-la vers vous, penchez l'avant vers le haut et sortez.

***Pour replacer,*** placez le bout de la grille (verrous d'arrêt) sur le support, penchez l'avant vers le haut et poussez pour la faire entrer.

**MISE EN GARDE :** *lorsque vous utilisez la grille à la position la plus basse (A), faites attention lorsque vous la sortez. Nous vous recommandons de sortir la grille de plusieurs pouces et ensuite d'utiliser deux poignées de cuisine pour sortir la grille en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pouvez vous brûler si vous mettez la main au milieu et la sortez entièrement. Attention de ne pas vous brûler la main sur la porte en utilisant la grille à la position la plus basse (A).*




### *Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir*

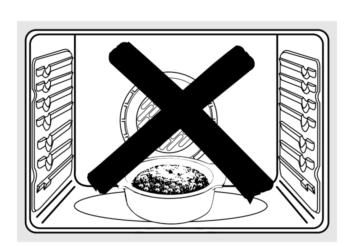
1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***.
2. Enfoncez les touches numériques pour choisir la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.
4. Vérifiez si les aliments sont prêts au temps minimum de la recette. Faites cuire plus longtemps au besoin.
5. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** à la fin de la cuisson.

***REMARQUE :*** *Un ventilateur de refroidissement se met en marche et s'éteint automatiquement pour refroidir les pièces internes. Ceci est normal et le ventilateur pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint.*

| Type d'aliment | Position de grille |
|---|---|
| Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits) | C ou D |
| Gâteau des anges | A |
| Gâteau savarin ou quatre-quarts | B ou C |
| Biscuits secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes | C ou D |
| Casseroles | C ou D |
| Dinde | A |

Si vous préparez quatre étages de gâteau à la fois, placez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les moules sur la grille pour qu'aucun d'entre eux ne soit directement au-dessus de l'autre.

# Utiliser le four.



Ne placez pas d'aliments directement dans le fond du four.

## Préchauffage et placement des moules

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer pour de meilleurs résultats lors de la préparation de gâteaux, de biscuits secs, de pâtisseries et de pain.

*Pour préchauffer, réglez le four à la bonne température. Le contrôle fera entendre un bip lorsque le four est préchauffé et l'affichage indiquera la température choisie. Le temps de préchauffage variera selon le réglage de température.*

Les résultats seront meilleurs si les moules sont entrés dans le four autant que possible. Si vous préparez plus d'un moule, placez-les pour qu'ils aient au moins 2,5 cm à 3,8 cm (1 po à 1½ po) d'air autour d'eux.

## Papier aluminium

*N'utilisez pas de papier aluminium au fond du four.*

Ne couvrez jamais entièrement une grille de papier aluminium. Ceci affectera la circulation de chaleur et mènera à une mauvaise cuisson.

Vous pouvez utiliser une plus petite feuille de papier pour saisir les déversements en la plaçant à quelques pouces sous les aliments sur une grille inférieure.

## Humidité du four

Tandis que votre four se réchauffe, le changement de température de l'air du four peut former des gouttelettes d'eau sur le verre de la porte. Ces gouttelettes ne sont pas dangereuses et s'évaporent tandis que le four continue à se réchauffer.

## *Évent de four*

Votre four est ventilé à travers un évent qui se trouve vers l'arrière de la cuisinière. Ne bloquez pas cet évent en cuisinant dans le four. Il est important que le courant d'air chaud du four et l'air frais du brûleur du four circule sans interruption. ***Évitez de toucher les ouvertures d'évent ou les surfaces avoisinantes tandis que le four ou le gril est allumé, car ils pourraient être chauds.***

- *Les poignées des casseroles sur la surface de cuisson peuvent devenir chaudes si on les laisse trop près de l'évent.*
- *Ne laissez pas d'articles de plastique sur la surface de cuisson; ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.*
- *Ne laissez aucun article sur la surface de cuisson. L'air chaud de l'évent pourrait enflammer les articles inflammables et augmentera la pression dans des contenants fermés, ce qui pourrait les faire éclater.*
- *Les articles de métal deviennent très chauds s'ils sont laissés sur la surface de cuisson et ils peuvent provoquer des brûlures.*

## *Panne de courant*

***MISE EN GARDE :*** *n'essayez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique durant une panne d'électricité.*

Le four ou le gril ne peut être allumé durant une panne de courant. Le gaz ne circulera pas à moins que la barre à incandescence ne soit chaude.

Si le four est en marche lorsque la panne commence, le brûleur du four se ferme et ne peut pas être rallumé avant que le courant ne soit rétabli. La circulation de gaz est arrêtée automatiquement et ne reprendra pas avant que le courant ne soit rétabli et que la barre à incandescence n'ait atteint la température de fonctionnement.

# Utilisation du four.

## Comment régler le four à griller

***IMPORTANT :** pour éviter les brûlures possibles, placez les tablettes à la position voulue avant d'allumer le four.*

1. Déposez la viande ou le poisson sur une grille d'une lèchefrite conçue pour la grillade.
2. Suivez les positions de grilles suggérées dans le *Guide pour griller.*
3. La porte du four ***doit*** être fermée pendant que les aliments grillent.
4. Enfoncez la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** une fois pour ***HI Broil (griller à haute température)***.

Pour passer à ***LO Broil (griller à basse température)***, enfoncez la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** à nouveau.

Utilisez ***LO Broil (griller à basse température)*** pour bien préparer des aliments tels que volailles ou coupes épaisses sans trop brunir.

5. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.
6. Après avoir grillé, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***.

Servez immédiatement les aliments, et laissez refroidir la lèchefrite à l'extérieur du four durant le repas pour faciliter le nettoyage.

***REMARQUE :** griller ne fonctionne pas si la sonde de température est branchée.*

## Guide pour griller

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de démarrage et votre préférence de cuisson affecteront le temps de préparation. Ce guide est établi à partir de viandes à la température du réfrigérateur.

*†Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60° C (140° F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA (rév.en juin 1985.)*

| Aliment | Quantité et/ ou épaisseur | Position grille | Premier côté Temps (min.) | Second côté Temps (min.) | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bœuf haché** | 1,3 cm à 1,9 cm (1/2 po à 3/4 po) épaisseur | D | 13 | 8 | Espacer uniformément. |
| **Steaks de bœuf** | | | | | |
| Saignant† | 1,9 cm à 2,5 cm (3/4 po à 1 po) épaisseur | F | 6 | 4 | Les steaks de moins de 1,9 cm (3/4 po) épais sont difficiles pour préparer saignant. Incisez le gras. |
| À point | 0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1½ lbs) | E | 8 | 6 | |
| Bien cuit | | E | 10 | 8 | |
| Saignant† | 3,8 cm (1 1/2 po) épaisseur | E | 15 | 10 | |
| À point | 0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2½ lbs) | E | 15 | 15 | |
| Bien cuit | | D | 20 | 20 | |
| **Poulet** | 1 complet découpé 0,91 kg à 1,13 kg (2 à 2½ lbs), séparé en longueur | C | 25 | 25 | Brossez chaque côté de beurre fondu. Griller peau vers le bas d'abord. |
| | Poitrine | C | 25 | 15 | |
| **Produit de boulangerie** | | | | | |
| Pain (grillé) | 2 à 4 tranches | F | 3 | 1 | Espacer uniformément. Placez les muffins anglais coupés vers le haut et badigeonnez de beurre si désiré. |
| Muffin anglais | 2 (séparé) | F | 3-4 | | |
| **Queues de homard** | 2 à 4 | C | 18–20 | Ne pas retourner. | Coupez à travers la coquille. Ouvrez. Badigeonnez de beurre fondu avant de griller et après la moitié de la cuisson. |
| **Filets de poisson** | 0,45 kg (1 lb.) (0,6 cm à 1,3 cm (1/4 po à 1/2 po) épaisseur) | E | 6 | 6 | Manipulez et tournez très délicatement. Badigeonnez de beurre citronné avant et durant la cuisson, si désiré. |
| **Saumon** | | | | | |
| Steaks | 2 (2,5 cm (1 po) épaisseur) | E | 10 | 5 | Tournez avec soin. |
| Filets | 2 (1,3 cm à 1,9 cm (1/2 po à 3/4 po) épaisseur) | E | 15 | | Ne tournez pas avec la peau vers le bas. |
| **Tranches de jambon** | 1,3 cm (1/2 po) épaisseur | D | 8 | 5 | |
| (précuit) | 2,5 cm (1 po) épaisseur | D | 8 | 8 | |
| **Côtelettes de porc** | 2 (1,3 cm (1/2 po) épaisseur) | D | 10 | 10 | Incisez le gras. |
| Bien cuit | 2 (2,5 cm (1 po) épaisseur) environ 0,45 kg (1 lb.) | D | 15 | 5 | |
| **Côtelettes d'agneau** | | | | | |
| À point | 2 (2,5 cm (1 po) épaisseur) | E | 7 | 4 | Incisez le gras. |
| Bien cuit | environ 283 g à 340 g (10 à 12 oz.) | E | 10 | 9 | |
| À point | 2 (3,8 cm (1½ po) épaisseur) | E | 9 | 6 | |
| Bien cuit | environ 0,45 kg (1 lb.) | E | 14 | 10 | |

## Pour régler l'horloge




*Assurez-vous que l'horloge soit réglée à la bonne heure.*

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que les fonctions de minuterie automatique du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée durant une cuisson à minuterie ou un cycle d'autonettoyage.

1. Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)***.
2. Enfoncez les touches numériques.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

## Pour régler la minuterie




*La minuterie compte les minutes seulement.*

*Elle ne contrôle pas les opérations du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.*

1. Enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)***.
2. Enfoncez les touches numériques jusqu'à ce que le temps voulu s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, enfoncez les touches ***2***, ***4*** et ***5*** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** et recommencez.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

*Après avoir enfoncé la touche **START (démarrer)**, **SET (régler)** disparaît, ce qui vous indique que le compte à rebours est commencé, bien que l'affichage ne change qu'après une minute. Les secondes n'apparaîtront pas avant la dernière minute du compte à rebours.*

4. Lorsque la minuterie atteint ***:00***, le contrôle fera entendre 3 bips suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous enfonciez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)***.

*La tonalité de 6 secondes peut être annulée en suivant les étapes des fonctions spéciales de la section de contrôle de votre four sous Tonalités à la fin d'un cycle avec la minuterie.*

## Pour réinitialiser la minuterie

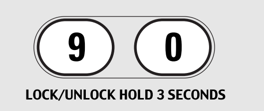
Si l'affichage indique encore le temps restant, vous pouvez le changer en enfonçant la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)***, puis les touches numériques jusqu'à ce que l'heure voulue s'affiche.

Si le temps restant n'est pas affiché (horloge, démarrage retardé ou temps de cuisson ne sont pas affichés), rappelez le temps restant en enfonçant la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** et en enfonçant ensuite les touches numériques pour entrer le nouveau temps voulu.

## Pour annuler la minuterie

Enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** deux fois.

## Lockout (verrouillage) des contrôles




*Votre contrôle vous permet de verrouiller les touches pour qu'elles ne puissent pas être activées en les enfonçant.*

Pour verrouiller/déverrouiller les contrôles :

1. Enfoncez les touches ***9*** et ***0*** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique ***LOC ON (verrou en place)***.
2. Pour déverrouiller le contrôle, enfoncez les touches ***9*** et ***0*** en même temps pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique ***LOC OFF (verrou enlevé)***.

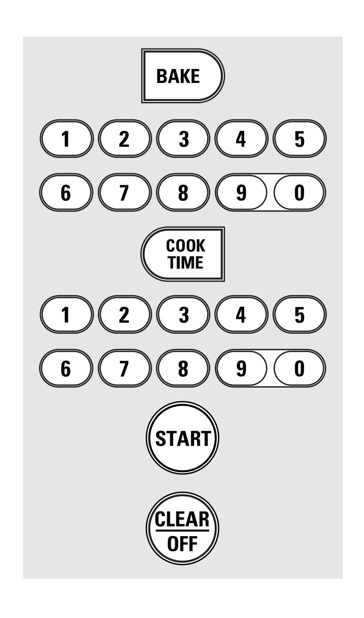
Lorsque cette fonction est activée et lorsque vous enfoncez les touches, le contrôle fera entendre un bip sonore et l'affichage indiquera ***LOC ON (verrou en place)***.

- *Le mode de verrouillage des contrôles affecte toutes les touches. Aucune touche ne fonctionnera lorsque cette fonction est activée.*
- *L'ajustement sera conservé en mémoire après une panne d'électricité.*

# Utilisation des fonctions pour cuisiner et rôtir avec la minuterie.

*(sur certaines modèles)*

***REMARQUE :** les aliments qui se gâtent facilement—comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc—ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.*




### Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

*Le four s'allumera immédiatement et fera cuire pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.*

1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***.
2. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson)***.

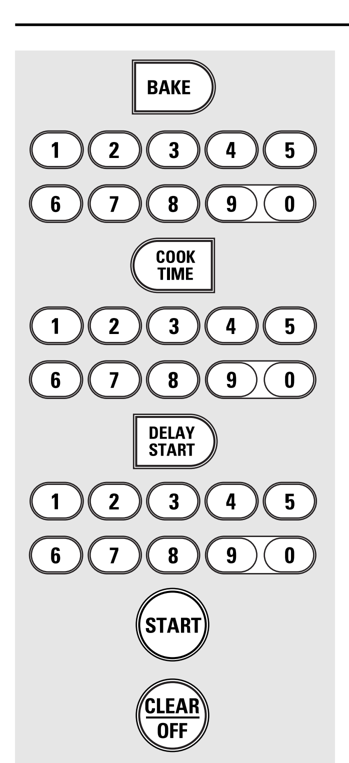
***REMARQUE :** si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue. La température du four et le temps de cuisson entrés seront affichés.
5. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

L'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 37,8º C (100º F) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 37,8º C (100º F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** pour effacer l'affichage.




### Comment régler un démarrage retardé et un arrêt automatique

*Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder le démarrage du four, cuire pendant un certain temps précis, puis s'éteindre automatiquement.*

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***.
2. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson)***.

***REMARQUE :** si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Utilisez les touches numériques et entrez la durée de cuisson voulue.
5. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)***.
6. Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.
7. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

***REMARQUE :** Une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche **START (démarrer)** après avoir entré la température de cuisson.*

Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson)*** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 37,8º C (100º F)) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 37,8º C (100º F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) n'ait été activée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** pour effacer l'affichage.

# Utiliser la sonde.

*Pour de nombreux aliments, tout particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne des aliments est le meilleur moyen de savoir s'ils sont prêts. La sonde de température permet de ne plus tenter de deviner si les aliments rôtis sont bien cuits.*

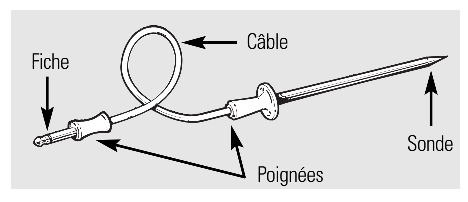


*La sonde de température possède un capteur ressemblant à une brochette à une extrémité et une fiche à l'autre, c'est ce qui pénètre dans la prise du four.*

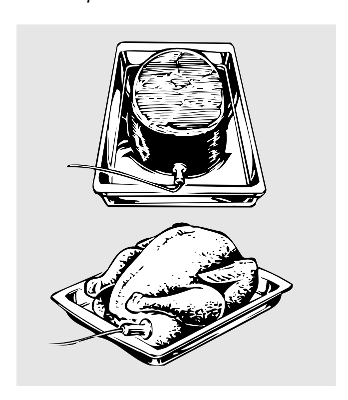
Utiliser des sondes autres que celle fournie avec ce produit pourrait endommager la sonde ou le contrôle du four.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche en les insérant et les retirant des aliments et de la prise.

- *Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer le câble en le retirant.*
- *Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que les aliments sont bien dégelés avant de l'insérer.*




- *Pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four ne soit refroidi.*
- *Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle d'autonettoyage.*
- *Ne rangez pas la sonde dans le four.*



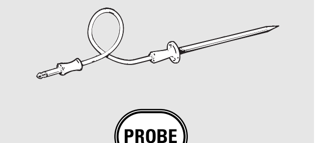
Après avoir préparé la viande et l'avoir placée sur une grille dans une lèchefrite conçue pour la grillage, suivez les étapes ci-dessous pour bien positionner la sonde.

**Insérez entièrement la sonde dans la viande. Elle ne devrait pas toucher l'os, le gras ou le cartilage.**

Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair du rôti. Pour le jambon ou l'agneau à os, insérez la sonde au centre du muscle large le plus bas.

Insérez la sonde au centre de plats tels que pain de viande ou mets en cocotte.

Insérez la sonde dans la partie ayant le plus de chair de l'intérieur de la cuisse du dessous et parallèle à la cuisse d'une dinde complète.




## *Comment régler le four pour rôtir en utilisant la sonde*

1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four. Assurez-vous que le câble de la sonde ne touche pas l'élément du gril.
3. Enfoncez la touche ***PROBE (sonde)***.
4. Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour les aliments ou la viande. La température interne maximum de l'aliment que vous pouvez régler est de 93° C (200° F).
5. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***.
6. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
7. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

*L'affichage clignotera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche* ***START (démarrer)***.

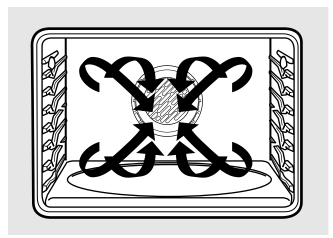
Lorsque la température interne de l'aliment atteint 37,8° C (100° F), la température interne changeante s'affichera.

8. Lorsque la température interne des aliments atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Utilisez des poignées chaudes pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela pourrait les endommager.

Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)*** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- *Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie en utilisant la sonde.*

# Utiliser le four à convexion.



### Ventilateur de convexion

*Dans un four à convexion, il y a un ventilateur qui fait circuler l'air chaud au-dessus, sous et autour des aliments.*

*Cet air chaud est réparti uniformément dans l'ensemble de la cavité du four. Ainsi, les aliments cuisent et brunissent uniformément—souvent en moins de temps avec la chaleur de convexion.*

***REMARQUE :*** un ventilateur de convexion s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour mieux répartir l'air chaud dans le four.

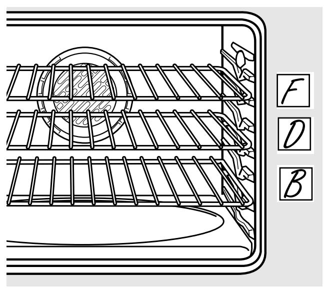
Le ventilateur du four à convexion s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.

### Cuisson à convexion à 1 grille

Le ventilateur de convexion fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments.

*Pour la cuisson à convexion avec une seule grille, utilisez les positions des grilles recommandées dans la section Utilisation du four.*

- *Idéal pour brunir uniformément les aliments cuits sur 1 grille et pour les larges aliments. Vous pouvez remarquer aussi une certaine réduction de temps.*
- *Bons résultats pour les biscuits secs, les biscuits, les muffins, les brownies, les petits gâteaux, les choux à la crème, les brioches, le gâteau des anges et le pain.*




*Position à multigrilles.*

### Cuisson à convexion à multigrilles

Puisque l'air réchauffé circule uniformément dans le four, les aliments peuvent être préparés avec d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles.

La cuisson à plusieurs grilles peut augmenter un peu le temps de cuisson pour certains aliments, mais dans l'ensemble elle réduit le temps. Les biscuits, les muffins, les biscuits secs et autres pains rapides donnent de bons résultats avec la cuisson à plusieurs grilles.

En cuisinant avec 3 grilles, placez-en une dans la quatrième position (D), une dans la cinquième position (E) et une dans la sixième position (F). Si les casseroles n'entrent pas, utilisez les positions B, D et F des grilles.

### Adaptation des recettes…

Vous pouvez utiliser vos recettes préférées dans le four à convexion.

Pour cette cuisson, la fonction de conversion Auto Recipe™ réduit automatiquement la température de cuisson régulière par la température recommandée de 14° C (25° F). Reportez-vous à la *Conversion Auto Recipe™* de la section de *Fonctions Spéciales*.

- *Utilisez la taille de casserole recommandée.*
- *Certaines instructions d'emballage d'aliments en cocotte surgelés ou de plats principaux ont été développées en utilisant les fours à convexion commerciaux. Pour de meilleurs résultats dans ce four, préchauffez-le et utilisez la température sur l'emballage.*

## Rôtir par convexion

- *Convient pour les larges coupes tendres de viande, découvertes.*

Le ventilateur de convexion fait circuler uniformément l'air réchauffé au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont brunies de tous les côtés comme si elles étaient préparées dans une rôtissoire. L'air réchauffé enferme les jus rapidement pour un produit tendre et humide tout en créant un extérieur d'un brun doré.

Avec le rôtissage à convection, il est important d'utiliser une lèchefrite et une grille conçue pour la grillade pour obtenir les meilleurs résultats. La lèchefrite sert à retenir les graisses et la grille sert à empêcher les éclaboussures de graisse.

- Placez la grille du four à la position qui centre les aliments entre le dessus et le bas du four.

## Batterie de cuisine pour la cuisson à convexion

*Lorsque vous préparez des biscuits, vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuit plate plutôt qu'une casserole à bords bas.*

Avant d'utiliser votre four à convexion, vérifiez si vos casseroles laissent suffisamment d'espace pour faire circuler l'air dans le four. Si vous préparez plusieurs aliments en cocotte laissez de l'espace entre elles. Assurez-vous aussi qu'elles ne se touchent pas ou qu'elles ne touchent pas les parois du four.

### Papier et plastique

Les contenants de papier et de plastique résistants à la chaleur recommandés pour la cuisson courante peuvent aussi être utilisés pour la cuisson à convexion, mais non pas à des températures plus hautes que celles recommandées par le fabricant de la batterie de cuisine. Les casseroles de plastique résistantes à la chaleur jusqu'à des températures de 204° C (400° F) peuvent aussi être utilisées.

### Métal et verre

Tout type de batterie de cuisine fonctionnera dans votre four à convexion. Par contre, les casseroles de métal chauffent le plus rapidement et sont recommandées pour la cuisson à convexion.

- *Les casseroles au fini mat ou foncé cuiront plus rapidement que celles qui sont brillantes.*
- *Les casseroles de verre ou de céramiques cuisent plus lentement.*

Pour les recettes telles que poulet au four, utilisez une casserole aux parois basses. L'air chaud ne peut pas bien circuler autour des aliments dans une casserole aux parois hautes.

## Comment régler le four pour cuire ou rôtir à convexion

CONVECTION
BAKE MULTI/1 RACK OR ROAST
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
START
CLEAR OFF

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir convexion)***.
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

Pour changer la température du four, enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir convexion)*** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.

Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température en commençant à 37,8° C (100º F) sera affiché. Lorsque le four atteint la température choisie, 3 bips se font entendre.

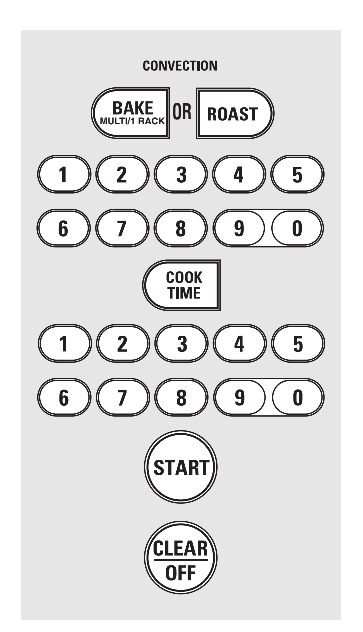
4. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** à la fin.

- *Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson à convexion. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.*
- *Vous entendrez peut-être le four cliquer durant la cuisson. Ceci est normal.*

# Utiliser les fonctions à minuterie pour la cuisson à convexion.

*Vous entendrez un ventilateur en cuisinant avec ces fonctions. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.*

***REMARQUE :*** *les aliments qui se gâtent facilement—comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc—ne devraient pas rester sortis pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte car la chaleur de l'ampoule favorisera la croissance de bactéries dangereuses.*




## Comment régler un démarrage immédiat et un arrêt automatique

*Le four s'allumera immédiatement et fera cuire pendant une durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.*

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir convexion)***.
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson)***.

***REMARQUE :*** *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue. Le temps de cuisson minimum que vous pouvez régler est de 1 minute. La température du four que vous réglez et le temps de cuisson entrés s'afficheront.
5. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

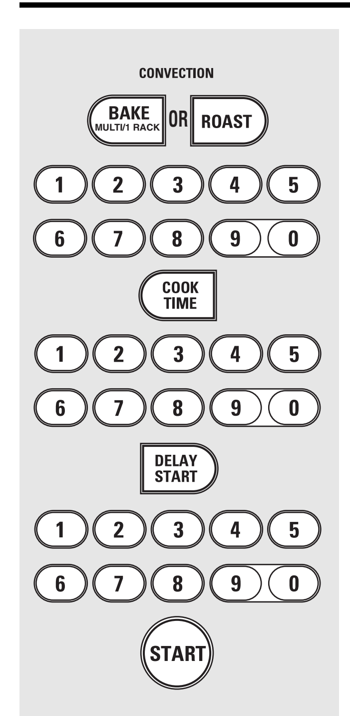
L'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 37,8º C (100º F)) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteint 37,8º C (100º F).

Le four poursuivra la cuisson pendant le temps programmé, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) ne soit réglée.

Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

6. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four soit éteint.

## Comment régler un démarrage retardé et un arrêt automatique




*Vous pouvez régler le contrôle du four pour retarder le démarrage du four, cuire pendant un temps précis, puis s'éteindre automatiquement.*

Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure.

1. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir convexion)***.
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson).***

***REMARQUE :*** *si votre recette exige que vous préchauffiez le four, vous devrez peut-être ajouter du temps de cuisson.*

4. Enfoncez les touches numériques pour choisir le temps de cuisson voulu.
5. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)***.
6. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four s'allume et commence la cuisson.

*Si vous désirez vérifier les heures réglées, enfoncez la touche **DELAY START (démarrage retardé)** pour vérifier l'heure de démarrage réglé ou enfoncez la touche **COOK TIME (temps de cuisson)** pour vérifier la durée de cuisson réglée.*

7. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

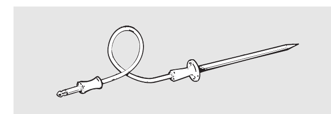
***REMARQUE :*** *une tonalité se fera entendre si vous utilisez la cuisson à minuterie et ne touchez pas la touche **START (démarrer)** après avoir entré la température pour cuire ou rôtir.*

Lorsque le four s'allume à l'heure réglée, l'affichage indiquera le changement de température (en commençant à 37,8º C (100º F)) et le temps de cuisson. L'affichage commencera à changer lorsque la température atteindra 37,8º C (100º F).

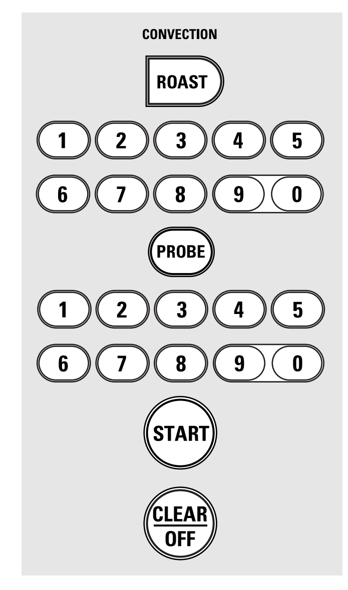
Le four poursuivra la cuisson pendant la durée programmée, puis s'arrêtera automatiquement à moins que la fonction WARM (réchauffer) ne soit réglée. Reportez-vous à la section *Comment régler le four pour réchauffer*.

8. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** pour effacer l'affichage au besoin. Retirez les aliments du four. Rappelez-vous que bien que le four s'éteigne automatiquement, les aliments qui restent dans le four continueront à cuire après que le four soit éteint.

# Utiliser le four à convexion.



*Pour de meilleurs résultats en préparant de grosses dindes et rôtis, nous recommandons d'utiliser la sonde incluse dans le four à convexion.*




*Pour changer la température du four durant le cycle Rôtir, enfoncez la touche **CONVECTION ROAST (rôtir convexion)** et ensuite les touches numériques pour régler la nouvelle température.*

## Comment régler le four pour rôtir à convexion en utilisant la sonde

Le mot ***PROBE (sonde)*** clignotera sur l'affichage et le contrôle du four indiquera si la sonde est insérée dans la prise et si vous n'avez pas réglé de température de sonde et enfoncé la touche ***START (démarrer)***.

1. Placez la grille du four à la position qui centre les aliments entre le dessus et le bas du four. Insérez la sonde dans la viande.
2. Branchez la sonde dans la prise du four. Assurez-vous de la pousser entièrement. Fermez la porte du four.
3. Enfoncez la touche ***CONVECTION ROAST (rôtir convexion)***.
4. Enfoncez les touches numériques pour régler la température voulue du four.
5. Enfoncez la touche ***PROBE (sonde)***.
6. Enfoncez les touches numériques pour régler la température intérieure désirée pour la viande.
7. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

Lorsque le four commence à chauffer, le mot ***LO (basse)*** s'affiche.

Lorsque la température interne de la viande atteint 37,8° C (100° F), la température interne changeante s'affichera.

8. Lorsque la température interne de la viande atteint le chiffre réglé, la sonde et le four s'éteignent et le contrôle du four émet un signal. Pour arrêter le signal, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Utilisez des poignées pour retirer la sonde des aliments. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela pourrait l'endommager.

**MISE EN GARDE :** *pour éviter les brûlures possibles, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.*

***NOTE :***

- *Si la sonde est retirée de l'aliment avant que la température finale ne soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.*
- *Vous entendrez un ventilateur pendant la cuisson avec cette fonction. Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte, mais la chaleur continuera.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine même si vous ne pouvez pas utiliser les opérations du four à minuterie.*

## Guide pour rôtir à convexion

| Viandes | | | Minutes/kg/lb | Temp. du four | Temp. interne |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bœuf** | Côtes, côtes désossées, | Saignant | 44–53 (20–24) | 163°C (325°F) | 60° C (140°F)† |
| | Haut de surlonge | À point | 53–62 (24–28) | 163°C (325°F) | 71° C (160°F) |
| | (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.)) | Bien cuit | 62–71 (28–32) | 163°C (325°F) | 77° C (170°F) |
| | Filet de bœuf | Saignant | 22–31 (10–14) | 163°C (325°F) | 60° C (140°F)† |
| | | À point | 31–40 (14–18) | 163°C (325°F) | 71° C (160°F) |
| **Porc** | Avec os, sans os (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.)) | | 51–60 (23–27) | 163°C (325°F) | 77° C (170°F) |
| | Côtelettes (1,3 cm à 2,5 cm | 2 côtelettes | 66–77 (30–35) total | 163°C (325°F) | 77° C (170°F) |
| | (1/2 à 1 po) épaisseur) | 4 côtelettes | 77–88 (35–40) total | 163°C (325°F) | 77° C (170°F) |
| | | 6 côtelettes | 88–99 (40–45) total | 163°C (325°F) | 77° C (170°F) |
| **Jambon** | En boîte, soc, jarret (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.) entièrement cuit) | | 31–40 (14–18) | 163°C (325°F) | 60° C (140°F) |
| **Agneau** | Avec os, sans os | À point | 37–44 (17–20) | 163°C (325°F) | 71° C (160°F) |
| | (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.)) | Bien cuit | 44–53 (20–24) | 163°C (325°F) | 77° C (170°F) |
| **Fruit de mer** | Poisson, entier (1,36 kg à 2,27 kg (3 à 5 lbs.)) | | 66–88 (30–40) total | 204°C (400°F) | |
| | Queues de homard (170 g à 227 g chacune (6 à 8 oz.)) | | 44–55 (20–25) total | 177°C (350°F) | |
| **Volaille** | Poulet entier (1,13 kg à 1,59 kg (2½ à 3½ lbs.)) | | 53–57 (24–26) | 177°C (350°F) | 82°–85°C (180°–185°F) |
| | Poulets de Cornouailles, sans farce (0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1½ lbs.)) | | 110–121 (50–55) total | 177°C (350°F) | 82°–85°C (180°–185°F) |
| | Farcis (0,45 kg à 0,68 kg (1 à 1½ lbs.)) | | 121–132 (55–60) total | 177°C (350°F) | 82°–85°C (180°–185°F) |
| | Canard (1,81 kg à 2,27 kg (4 à 5 lbs.)) | | 53–57 (24–26) | 163°C (325°F) | 82°–85°C (180°–185°F) |
| | Dinde, entière* | | | | |
| | Sans farce (4,54 kg à 7,26 kg (10 à 16 lbs.)) | | 18–24 (8–11) | 163°C (325°F) | 82°–85°C (180°–185°F) |
| | Sans farce (8,16 kg à 10,89 kg (18 à 24 lbs.)) | | 15–22 (7–10) | 163°C (325°F) | 82°–85°C (180°–185°F) |
| | Poitrine de dinde (1,81 kg à 2,72 kg (4 à 6 lbs.)) | | 35–42 (16–19) | 163°C (325°F) | 77° C (170°F) |

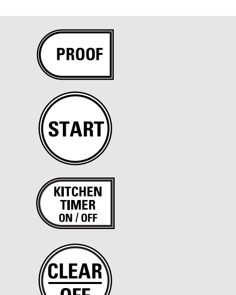
**Les volailles farcies exigent normalement de 30 à 45 minutes de plus de cuisson. Protégez les cuisses et les poitrines avec du papier aluminium pour éviter qu'elles ne brunissent trop et que la peau sèche.*

*†Le ministère de l'agriculture des É.-U. affirme que « le bœuf saignant est populaire, mais vous devriez vous rappeler que de le préparer à seulement 60° C (140° F) signifie que certains organismes d'empoisonnement alimentaire pourraient survivre. » (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA (rév. en juin 1985.)*

# Utiliser les fonctions de fermentation et de réchauffement.



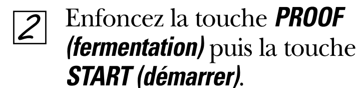
*La fonction de fermentation conserve un environnement chaud utile pour que les produits à levure lèvent.*




## Comment régler le four pour la fermentation

1. Placez la pâte couverte dans un plat dans le four sur la tablette B ou C.

***NOTE :*** *pour de meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un tissu ou d'une pellicule de plastique graissée (le plastique devra peut-être être ancré sous le contenant pour que le ventilateur du four ne le retire pas).*



2. Enfoncez la touche ***PROOF (fermentation)*** puis la touche ***START (démarrer)***.

L'affichage indiquer ***PrF*** (proof ou fermentation).

La lumière du four s'allume et reste allumée durant la fermentation.

La fonction de fermentation fournit automatiquement la température optimale pour la fermentation et n'a donc aucun ajustement de température.

3. Réglez ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** pour le temps de fermentation minimum.

4. À la fin de la fermentation, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***.

- *Pour éviter de réduire la température du four et prolonger le temps de fermentation, n'ouvrez pas inutilement la porte du four.*
- *Vérifiez les pains tôt pour éviter toute surfermentation.*

***REMARQUE :***

- *N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments ou les garder chauds. La température du four pour la fermentation n'est pas assez chaude pour conserver les aliments à des températures sans danger. Utilisez la fonction **WARM (réchauffer)** pour garder les aliments chauds.*
- *La fermentation ne fonctionnera pas lorsque le four dépasse 51,6° C (125° F). « HOT » (chaud) s'affichera.*







## Comment régler le four pour réchauffer

La fonction ***WARM (réchauffer)*** garde les aliments cuits chauds.

Cette fonction n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.

Pour utiliser la fonction ***WARM (réchauffer)*** enfoncez la touche ***WARM (réchauffer)*** et ensuite la touche ***START (démarrer)***.

Pour utiliser la fonction ***WARM (réchauffer)*** après avoir cuit ou roti avec la minuterie, suivez ces étapes :

1. Enfoncez le mode de cuisson voulu ***(BAKE (cuisson)***, ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)*** ou ***CONVECTION ROAST (rôtir convexion)***.
2. Enfoncez les touches numériques pour régler la température du four.
3. Enfoncez la touche ***COOK TIME (temps de cuisson)***.
4. Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue.
5. Enfoncez la touche ***WARM (réchauffer)***.
6. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

***Pour rendre les articles rassis croustillants***

- Placez les aliments dans des casseroles ou plats à côtés bas.
- Pour de meilleurs résultats, placez les aliments en un seul niveau. N'empilez pas.
- Laissez-les découverts.
- Vérifiez après 20 à 30 minutes s'ils sont croustillants. Ajoutez du temps au besoin.

***NOTES IMPORTANTES :***

- *Les aliments doivent rester chauds dans leur contenant de cuisson ou transférés à un plat de service convenant aux aliments chauds.*
- *Pour les aliments tendres, couvrez-les d'un couvercle allant au four ou d'un papier aluminium.*
- *Les aliments frits ou croustillants n'ont pas besoin d'être couverts, mais peuvent s'assécher s'ils sont réchauffés trop longtemps.*
- *Ouvrir la porte à répétition permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de se refroidir.*
- *Prévoyez du temps supplémentaire pour que la température à l'intérieur du four se stabilise après avoir ajouté des articles.*
- *Avec de grosses charges, il faudra peut-être couvrir certains des aliments cuits.*
- *Retirez les cuillères de service, etc. avant de placer les contenants dans le four.*
- *N'utilisez pas de contenants, couvercles de plastique ou de pellicule de plastique.*

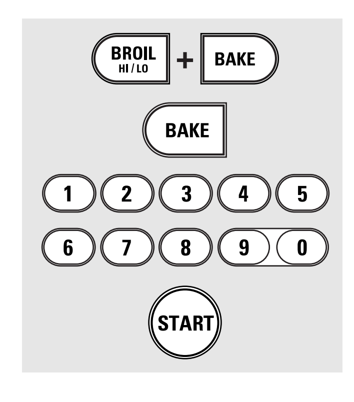
***MISE EN GARDE :*** *les contenants, couvercles de plastique ou la pellicule de plastique fonderont s'ils sont dans le four. Le plastique fondu pourrait ne pas pouvoir être retiré et n'est pas couvert sous votre garantie.*

# *Ajustez le thermostat du four—Faites-le vous-même !*

*Vous pouvez découvrir que votre nouveau four prépare les aliments différemment de celui qu'il remplace. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiarisez avec lui. Si vous croyez que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster vous-même le thermostat.*

*N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux qu'on trouve dans les épiceries pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 11 à 22 degrés C (20 à 40 degrés F).*

***REMARQUE :*** *cet ajustement n'affectera que les températures pour cuire et rôtir et non pas celles de gril, convexion ou autonettoyage. L'ajustement sera conservé en mémoire après une panne d'électricité.*




### *Pour ajuster le thermostat*

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.

2. Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)***. Un nombre à deux chiffres s'affichera.

   Enfoncez ***BAKE (cuisson)*** à nouveau pour alterner entre augmenter et réduire la température du four.

3. La température du four peut s'ajuster jusqu'à (+) 19º C (35º F) plus chaud ou (–) 19º C (35º F) plus froid. Enfoncez les touches numériques de la même façon que vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 8º C (15º F), enfoncez ***1*** et ***5***.

4. Après l'ajustement, enfoncez la touche ***START (démarrer)*** pour revenir à l'affiche de l'heure. Utilisez votre four normalement.

# *Le type de margarine affectera la performance de cuisson !*

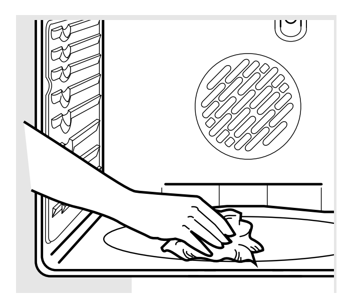
*La plupart des recettes ont été développées avec des produits à forte teneur en gras comme le beurre ou la margarine (80 % de gras). Si vous réduisez le gras, la recette ne produira pas nécessairement les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en gras.*

*Des problèmes de recette peuvent apparaître si les gâteaux, les tartes, les pâtisseries, les biscuits ou les bonbons sont fabriquées de ces produits. Moins il y a de matière grasse dans un produit, plus la différence sera remarquable.*

Les normes fédérales des É.-U. exigent que les produits portant la mention 'margarine' contiennent au moins 80 % de matière grasse par poids. Les produits à tartiner à faible teneur en gras contiennent moins de gras et plus d'eau. Le contenu élevé d'humidité de ces produits à tartiner affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie et de pâtisserie. Pour de meilleurs résultats avec vos anciennes recette préférées, utilisez de la margarine, du beurre, des bâtonnets à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

# Utiliser le four autonettoyant.

*La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que les cycles fonctionnent correctement.*



*Essuyez toute accumulation de saleté sur le fond du four.*

## Avant un cycle de nettoyage

Nous recommandons d'aérer votre cuisine avec une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou la hotte durant le premier cycle d'autonettoyage.

Retirez les grilles, lèchefrite, sonde, toutes casseroles et tout papier aluminium du four.

Les grilles brillantes de couleur argentée (sur certains modèles) peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais leur couleur foncera, elles perdront leur brillant et deviendront dures à faire glisser.

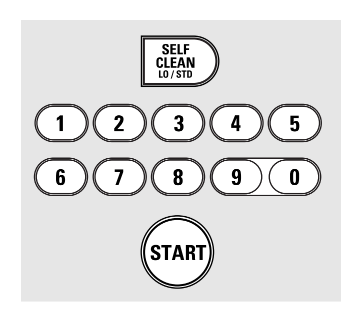
Les saletés sur le cadre avant de la cuisinière et l'extérieur du joint de la porte doivent être nettoyées à la main. Nettoyez ces endroits à l'eau chaude, avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez bien à l'eau propre et asséchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau de fibres de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il devient usé ou s'effiloche, remplacez-le.

Essuyez tout déversement lourd au fond du four.

Assurez-vous que le couvercle de l'ampoule du four est en place et que la lumière est éteinte.

***IMPORTANT :*** la santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées durant le cycle d'autonettoyage de toute cuisinière. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une pièce bien aérée.




## Comment régler le four pour le nettoyage

1. Enfoncez la touche ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)*** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.

   Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.

2. S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.

3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

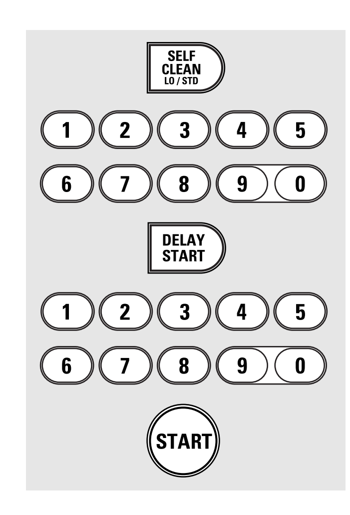
La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera le temps de nettoyage restant. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** ne s'éteigne.

Lorsque le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

- Le mot ***LOCKED (verrouillé)*** clignotera et le contrôle du four signalera si vous réglez le cycle de nettoyer et si vous oubliez de fermer la porte du four.
- Pour arrêter un cycle de nettoyage, enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Lorsque le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteint indiquant que la température du four est passée sous la température de verrouillage, vous pourrez ouvrir la porte.

# Utiliser le four autonettoyant.

*La porte du four doit être fermée et tous les contrôles réglés correctement pour que le cycle fonctionne correctement.*




### Comment retarder le début du nettoyage

1. Enfoncez la touche ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)*** une fois pour une durée de nettoyage de 4 heures ou deux fois pour une durée de 3 heures.

   Une durée d'autonettoyage de 3 heures est recommandée lorsque les déversements sont petits et contenus. Une durée d'autonettoyage de 4 heures ou plus est recommandée pour un four plus sale.

2. S'il faut une période autre que 3 heures ou 4 heures, utilisez les touches numériques et entrez la durée de nettoyage voulue.

Vous pouvez changer la période à toute autre entre 3 et 5 heures selon la saleté du four.

3. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)***.

4. Utilisez les touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez que le cycle de nettoyage commence.

5. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indiquera l'heure du début du cycle. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte du four avant que la température ne tombe sous la température de verrouillage et avant que le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** ne s'éteigne.

Lorsque le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

---

### Après un cycle de nettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four refroidisse.

*Si des points blancs restent, retirez-les avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon et rincez bien avec un mélange d'eau et de vinaigre.*

Ces dépôts sont normalement un résidu de sel qui ne peut être retiré par le cycle de nettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, répétez le cycle.

- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson avant qu'il ne soit assez froid pour que la porte se déverrouille.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** pour afficher l'heure. Pour revenir au compte à rebours du nettoyage, enfoncez la touche ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage bas/std)***.
- Si les grilles deviennent difficiles à glisser, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les bords des grilles avec l'essuie-tout.

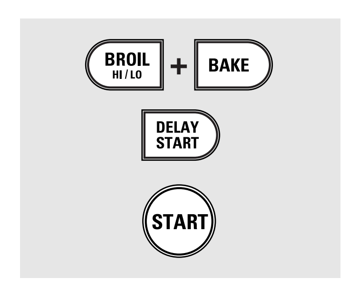
# Fonctions spéciales de votre contrôle de four.



*Votre nouveau contrôle tactile a d'autres fonctions. Voici les fonctions et comment les activer.*

*Les modes de fonctions spéciales peuvent être activées seulement lorsque l'affichage présente l'heure. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.*

*Lorsque l'affichage montre votre choix, enfoncez la touche **START (démarrer)**. Les fonctions spéciales restent en mémoire après une panne de courant, sauf la fonction du Sabbath qui doit être réinitialisée.*

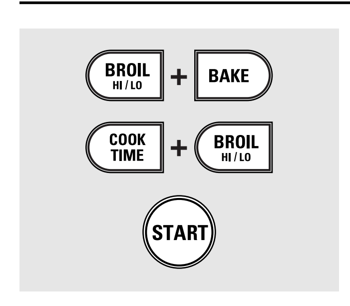



## Arrêt de 12 heures

*Avec cette fonction, si vous oubliez et laissez le four en marche, le contrôle l'éteindra automatiquement après 12 heures durant les fonctions de cuisson ou après 3 heures durant une fonction de gril.*

Si vous désirez désactiver cette fonction, suivez ces étapes.

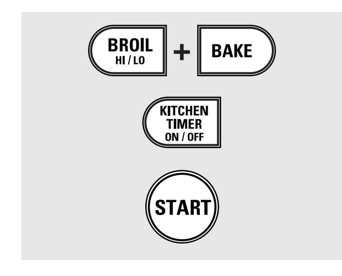
1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** jusqu'à ce que ***no shdn (aucun arrêt)*** s'affiche.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)*** pour activer 'aucun arrêt' et laisser le contrôle à ce mode de fonction spéciale.




## Sélection de température en Fahrenheit ou en Celsius

*Votre contrôle de four est réglé pour utiliser des sélections de température Fahrenheit, mais vous pouvez les changer en sélections Celsius.*

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez les touches ***COOK TIME (temps de cuisson)*** et ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** en même temps. L'affichage indiquera ***F*** (Fahrenheit).
3. Enfoncez les touches ***COOK TIME (temps de cuisson)*** et ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** en même temps à nouveau. L'affichage indiquera ***C*** (Celsius).
4. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.



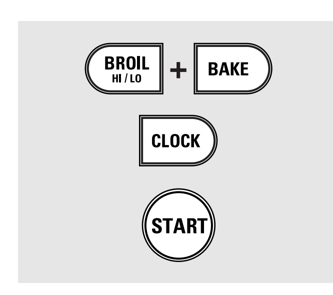

## Tonalités de fin de cycle à minuterie

*À la fin d'un cycle à minuterie, vous entendez 3 bips courts suivis d'un autre aux 6 secondes jusqu'à ce que vous enfonciez la touche **CLEAR/OFF (annulation/arrêt)**. Ce bip continu de 6 secondes peut être annulé.*

Pour l'annuler :

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)***. L'affichage indique ***CON BEEP (bip continu)***. Enfoncez la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF (minuterie de cuisine marche/arrêt)*** à nouveau. L'affichage indiquera ***BEEP (bip)***. (Ceci annule le bip aux 6 secondes.)
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

# Fonctions spéciales de votre contrôle de four.




## 12 heures, 24 heures ou effacer l'horloge

*Votre contrôle est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.*

Si vous préférez une horloge de 24 heures ou un arrêt d'affichage, suivez ces étapes :

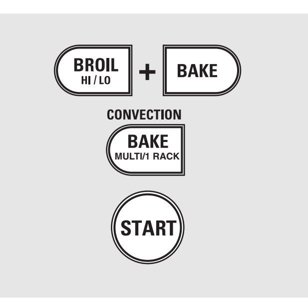
1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.

2. Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** une fois. L'affichage indiquera ***24 hr (24 heures)***. Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** à nouveau pour passer à l'horloge de 24 heures. L'affichage indiquera ***24 hr (24 heures)***. Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

Enfoncez la touche ***CLOCK (horloge)*** à nouveau pour effacer l'affichage. L'affichage indiquera ***OFF (arrêt)***. Si c'est le choix que vous désirez, enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

***REMARQUE :*** *si l'horloge est en mode d'arrêt vous ne pourrez pas utiliser la fonction Delay Start (démarrage retardé).*




## *Utiliser la conversion Auto Recipe™*

*Pour la cuisson à convexion, la fonction de conversion Auto Recipe™ convertira automatiquement les températures de cuisson régulières par la température de cuisson à convexion.*

*L'affichage indiquera la température convertie (réduite) actuelle. Par exemple, si vous entrez une température de recette régulière de 177° C (350° F) et si vous enfoncez la touche **START (démarrer)**, l'affichage indique **CON** et la température convertie est de 163° C (325° F).*

***REMARQUE :** cette fonction ne convertit que les températures de cuisson, non les durées de cuisson.*

***Pour arrêter cette fonction :***

1. Enfoncez les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** en même temps pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
2. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)***. L'affichage indiquera ***CON ON (continu en marche)***. Enfoncez la touche ***CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK (cuisson convexion multi/1 grille)***. L'affichage indiquera ***CON OFF (arrêt continu)***.
3. Enfoncez la touche ***START (démarrer)***.

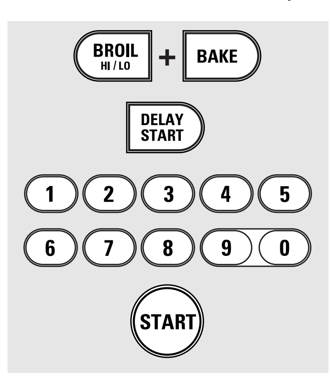
Pour activer cette fonction, répétez les étapes 1 à 3 précédentes, mais enfoncez la touche ***START (démarrer)*** lorsque ***CON ON (continu en marche)*** s'affiche.

# Utiliser la fonction Sabbath

*(Conçue pour le Sabbath et les Grandes Fêtes juives.) (sur certaines modèles)*

*La fonction Sabbath peut servir seulement sous cuire/rôtir. Elle ne peut servir pour la convexion, gril, autonettoyage ou démarrage retardé.*

***REMARQUE :** la lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte s'ouvre et s'éteint lorsqu'elle se ferme. L'ampoule peut être retirée. Reportez-vous à la section Remplacer la lumière du four. Sur les modèles à commutateur sur le panneau de contrôle, la lumière du four peut être allumée et laissée allumée.*




*Lorsque l'affichage indique ⊃ le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique ⊃ ⊂ le four est réglé à cuire/rôtir.*

## Comment régler le four pour cuisiner ou rôtir de manière régulière

*Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.*

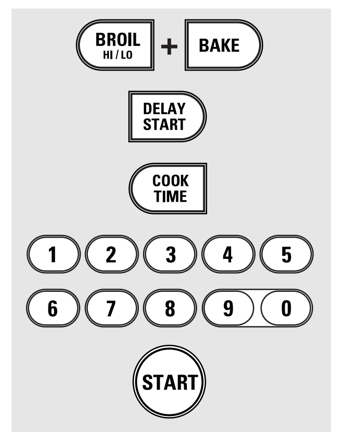
1. Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)** et **BAKE (cuisson) en même temps** jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

   **REMARQUE :** si bake (cuisson) ou broil (griller) s'affiche, les touches **BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)** et **BAKE (cuisson)** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche **CLEAR/OFF (annulation/arrêt)** et recommencez.

2. Enfoncez la touche **DELAY START (démarrage retardé)** jusqu'à ce que **SAb bAtH** s'affiche.
3. Enfoncez la touche **START (démarrer)** et ⊃ s'affiche.
4. Enfoncez la touche **BAKE (cuisson)**. Aucun signal donné.
5. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue entre 76,6° C et 287,8° C (170° F et 550° F). Aucun signal ou température affiché.
6. Enfoncez la touche **START (démarrer)**.
7. Après une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si ⊃ ⊂ ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 4.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (cuisson)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (démarrer)**.

**REMARQUE :** Les touches **CLEAR/OFF (annulation/arrêt)** et **COOK TIME (temps de cuisson)** fonctionneront durant la fonction Sabbath.




*Lorsque l'affichage indique ⊃ le four est réglé à Sabbath. Lorsque l'affichage indique ⊃ ⊂ le four est réglé à cuire/rôtir.*

## Comment régler cuire/rôtir à minuterie – démarrage immédiat et arrêt automatique

*Assurez-vous que l'horloge montre la bonne heure et que le four est éteint.*

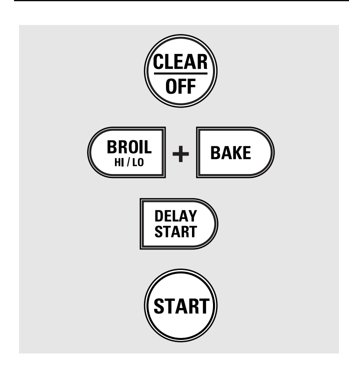
1. Enfoncez et tenez enfoncées les touches **BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)** et **BAKE (cuisson) en même temps** jusqu'à ce que l'affichage indique **SF**.

   **REMARQUE :** si bake (cuisson) ou broil (griller) s'affiche, les touches **BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)** et **BAKE (cuisson)** n'ont pas été enfoncées en même temps. Enfoncez la touche **CLEAR/OFF (annulation/arrêt)** et recommencez.

2. Enfoncez la touche **DELAY START (démarrage retardé)** jusqu'à ce que **SAb bAtH** s'affiche.
3. Enfoncez la touche **START (démarrer)** et ⊃ s'affiche.
4. Enfoncez la touche **COOK TIME (temps de cuisson)**.
5. Enfoncez les touches numériques pour choisir la durée de cuisson voulue entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. Le temps de cuisson entré s'affichera.
6. Enfoncez la touche **START (démarrer)**.
7. Enfoncez la touche **BAKE (cuisson)**. Aucun signal donné.
8. Utilisez les touches numériques et entrez la température voulue. Aucun signal ou température affiché.
9. Enfoncez la touche **START (démarrer)**.
10. Après une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ s'affichera indiquant que le four est à cuire/rôtir. Si ⊃ ⊂ ne s'affiche pas, commencez à nouveau à l'étape 7.

Pour ajuster la température du four, enfoncez la touche **BAKE (cuisson)** et entrez la nouvelle température utilisant les touches numériques et enfoncez la touche **START (démarrer)**.

À la fin de la cuisson, l'affichage changera de ⊃ ⊂ à ⊃ et **0:00** apparaîtra, indiquant que le four est éteint, mais encore réglé à Sabbath. Retirez les aliments.



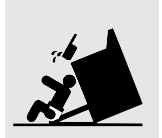

### *Comment quitter la fonction Sabbath*

1. Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***.
2. Si le four fonctionne, attendez pendant une période de délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ⊃ s'affiche.
3. Enfoncez et tenez enfoncées les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson) en même temps*** jusqu'à ce que l'affichage indique ***SF***.
4. Enfoncez la touche ***DELAY START (démarrage retardé)*** jusqu'à ce que ***12 shdn (arrêt 12)*** ou ***no shdn (aucun arrêt)*** s'affiche.
5. Choisissez ***12 shdn***, indiquant que le four s'éteindra automatiquement après 12 heures ou ***no shdn (aucun arrêt)***, indiquant que le four ne s'éteindra pas automatiquement après 12 heures.
6. Enfoncez la touche ***START (démarrer)*** lorsque l'option que vous désirez s'affiche (***12 shdn*** ou ***no shdn***).

***REMARQUE :*** s'il y a une panne de courant tandis que le four est sous la fonction Sabbath, le four s'éteindra automatiquement et restera éteint même au retour du courant. Le contrôle du four doit être réinitialisé.

# Entretien et nettoyage de la cuisinière.

*Assurez-vous que tous les contrôles sont éteints et que toutes les surfaces sont fraîches avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.*

*Si votre cuisinière est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est réengagé correctement lorsque la cuisinière est replacée. Sinon, la cuisinière pourrait basculer et il pourrait y avoir des blessures.*

## Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objet tranchant pour l'enlever. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dommages au fini du produit, le meilleur moyen de retirer l'adhésif du ruban d'emballage du nouvel appareil est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon souple et laissez tremper.

***REMARQUE :** l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.*

## Boutons de contrôle

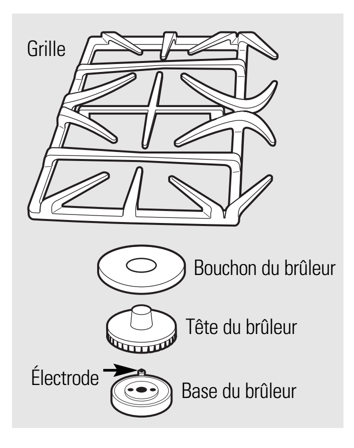
*Les boutons de contrôle se retirent pour faciliter le nettoyage.*

Avant de retirer les boutons pour le nettoyage, veuillez noter que les boutons sont en position ***OFF (ARRÊT)***.

En remplaçant les boutons, vérifiez la position ***OFF (ARRÊT)*** pour assurer le bon placement.

Lavez les boutons dans de l'eau et du savon ou du vinaigre et de l'eau chaude, mais ne laissez pas tremper.

## Assemblages de brûleurs




***MISE EN GARDE :** NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BRÛLEUR SANS QUE TOUTES LES PIÈCES SOIENT EN PLACE.*

Les assemblages de brûleurs doivent être lavés régulièrement et, bien sûr, après tout déversement.

*Éteignez tous les contrôles avant de retirer les pièces du brûleur.*

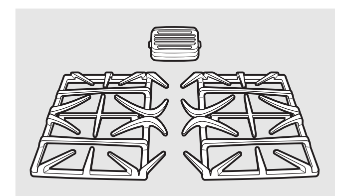
Les grilles du brûleur, les têtes et les bouchons du brûleur se retirent pour faciliter le nettoyage.

L'électrode de l'allumeur d'étincelle est exposée au-delà de la surface de la base du brûleur. En nettoyant la surface de cuisson, attention de ne pas prendre l'électrode de l'allumer avec votre chiffon de nettoyage. Cela pourrait provoquer des dommages à l'allumeur.
***Pour éviter de coincer un chiffon sur l'allumeur d'étincelle, laissez les têtes du brûleur en place en nettoyant la surface de cuisson.***

Attention de ne pas pousser les contrôles de la surface de cuisson en nettoyant la surface. Un choc électrique pourrait en découler ce qui vous ferait peut-être renverser des casseroles chaudes.

Lavez les pièces du brûleur avec un nettoyant non abrasif tout usage et de l'eau chaude. Faites tremper les saletés rebelles. Essuyez-les avec un chiffon—ne remontez pas avec des pièces humides.

Pour remonter, replacez d'abord la tête du brûleur, puis le bouchon du brûleur et enfin la grille. Assurez-vous que les broches de la tête soient bien placées dans les trous de la base du brûleur.



## Grilles du brûleur et grille centrale

Les grilles du brûleur en émail de porcelaine et la grille d'évent doivent être lavées régulièrement et, bien sûr, après tout déversement.

Les grilles se lavent soit dans le lave-vaisselle soit dans de l'eau savonneuse puis rincées à l'eau propre. Vous pouvez aussi utiliser des nettoyants abrasifs et des tampons à récurer pour nettoyer les grilles du brûleur et la grille d'évent. Essuyez les grilles avec un chiffon—ne les replacez pas sur une surface de cuisson si elles sont humides.

Pour retirer les aliments cuits, placez-les dans un contenant couvert. Ajoutez 59mL (1/4 de tasse) d'ammoniaque et laissez tremper pendant plusieurs heures ou pour la nuit. Lavez, rincez et asséchez bien.

Bien que les grilles soient durables, elles perdront leur éclat graduellement peu importe leur entretien. Ceci est causé par leur exposition continue à de hautes températures.

Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant longtemps sans qu'il n'y ait une casserole sur la grille. Le fini pourrait s'écailler sans casserole pour absorber la chaleur.

Après le nettoyage, replacez d'abord la grille d'évent central. Replacez les grilles latérales pour que les rallonges centrales soient orientées vers le centre de la surface de cuisson. Les rallonges centrales arrière doivent chevaucher un peu la grille d'évent. Assurez-vous que les grilles soient bien placées sur les brûleurs et qu'elles soient stables et à niveau.

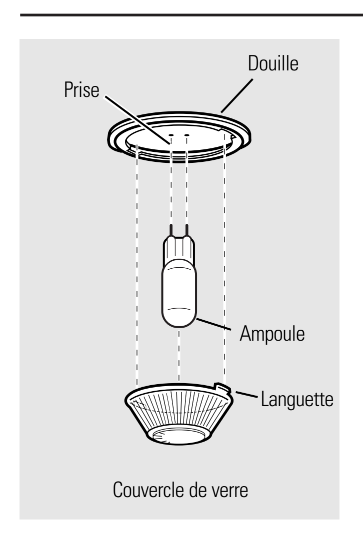
### Pieds de grille de caoutchouc

Pour la stabilité, les pieds du brûleur de votre surface de cuisson sont recouverts de caoutchouc. Si ces pieds sont endommagés ou perdus, remplacez-les immédiatement.

Pour commander des pieds de grille de caoutchouc de rechange, veuillez appeler notre numéro sans frais :

***Centre national de pièces . . . . . . . . . . . . . . . 800.661.1616***

***Pieds de grille en caoutchouc . . . . . . . . .#WB02T10101***




## Ampoules de four

***REMARQUE :** le couvercle de verre doit être retiré seulement lorsqu'il est froid. Des gants de latex peuvent offrir une meilleure prise.*

***MISE EN GARDE :** avant de remplacer l'ampoule du four, coupez le courant au four à la boîte principale de fusibles ou de disjoncteur.*

Assurez-vous de laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.

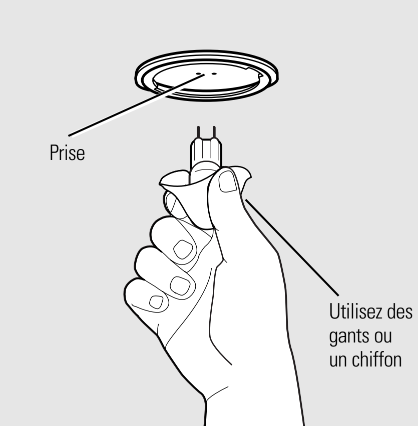
Pour votre sécurité, ne manipulez pas d'ampoule chaude à mains nues ou avec un chiffon humide.

***Pour retirer :***

1. Tournez le couvercle de verre dans le sens antihoraire de 1/4 de tour jusqu'à ce que les languettes du couvercle de verre dépassent les rainures de la douille.
2. Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule en tirant pour la sortir.

***Pour remplacer :***

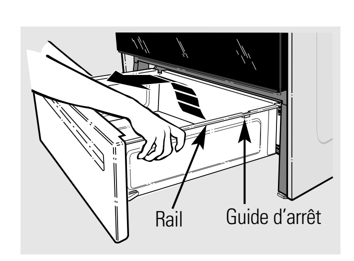
1. Utilisez une nouvelle ampoule à halogène de 130 volts sans dépasser 50 watts.
2. Portez des gants ou utilisez un chiffon propre et retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à doigts nus.




3. Poussez l'ampoule dans la prise jusqu'au bout.
4. Placez les languettes du couvercle de verre dans les rainures de la douille. Tournez le couvercle de verre dans le sens horaire de 1/4 tour pour engager.

   Pour un meilleur éclairage à l'intérieur du four, nettoyez fréquemment le couvercle vitré à l'aide d'un chiffon humide. Ceci se fait à four bien froid.
5. Remettez l'alimentation électrique à la cuisinière.

# Entretien et nettoyage de la cuisinière.



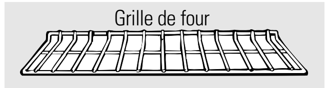

## Retrait du tiroir de rangement

**Pour retirer le tiroir :**

1. Tirez le tiroir aussi loin que possible.
2. Soulevez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
3. Retirez le tiroir.

**Pour replacer le tiroir :**

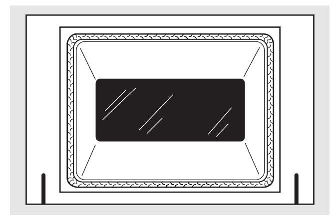
1. Placez les rails du tiroir sur les guides.
2. Poussez le tiroir aussi loin que possible.
3. Soulevez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butées dépassent les guides.
4. Abaissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il ferme.




## Grilles de four

Toutes les grilles de four se nettoient à la main avec un nettoyeur abrasif ou une laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles avec de l'eau propre et asséchez avec un chiffon propre. Les grilles revêtues de porcelaine grise peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage pour éviter les dommages. Les grilles brillantes de couleur argentée peuvent rester dans le four durant le cycle d'autonettoyage, mais elles perdront leur éclat et deviendront difficiles à glisser.

Il faudra graisser les bords des côtés des grilles avec une légère couche d'huile végétale après le nettoyage à la main ou dans le four. Ceci aidera à glisser facilement les grilles dans le four.



*Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.*

*Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche, est endommagé de quelque façon ou a été déplacé sur la porte, vous devriez le remplacer.*

## Nettoyage de la porte du four

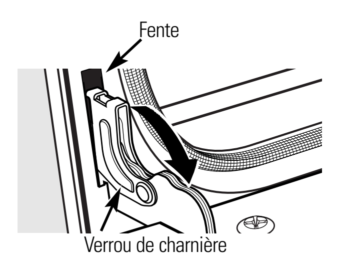
**Pour nettoyer l'intérieur de la porte :**

- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'autonettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.

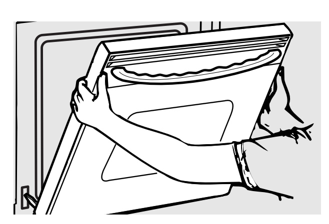
**Pour nettoyer l'extérieur de la porte :**

- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des évents.
- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyant doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur l'extérieur de la porte.

## Retrait de la porte du four




*Tirez les verrous de la charnière vers le bas pour déverrouiller.*



*Position de retrait*

**La porte est très lourde. Attention en retirant et soulevant la porte.**

*Ne soulevez pas la porte par la poignée.*

**Pour retirer la porte :**

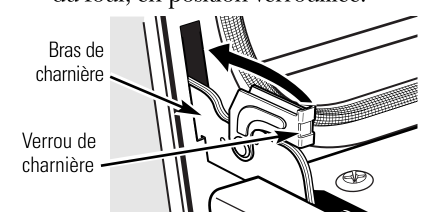
1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Poussez les verrous de la charnière vers le bas vers le cadre de porte, jusqu'à la position déverrouillée. Un outil, comme un petit tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.
4. Fermez la porte à la position de retrait de la porte, soit à moitié chemin entre la position d'arrêt de gril et la position entièrement ouverte.
5. Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit dégagé de la fente.

**Pour replacer la porte :**

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte sur le dessus.
2. Avec la porte au même angle que la position de retrait, placez l'enfoncement du bras de charnière dans le bord inférieur de la fente de la charnière. L'encoche du bras de charnière doit être bien installée dans le bas de la fente.

   Bord inférieur de la fente
   Bras de charnière
   Enfoncement

3. Ouvrez entièrement la porte.
   Si la porte ne s'ouvre pas entièrement, l'enfoncement ne s'installe pas correctement dans le bord inférieur de la fente.
4. Poussez le verrou de la charnière vers le haut contre le cadre avant de la cavité du four, en position verrouillée.




*Poussez les verrous de la charnière vers le haut pour verrouiller.*

5. Fermez la porte du four.

# Entretien et nettoyage de la cuisinière.

## Surfaces d'acier inoxydable *(sur certaines modèles)*

***N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.***

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

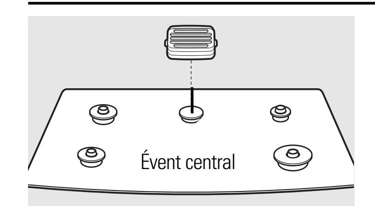
***Centre national de pièces*** ***1.800.661.1616***

***www.electromenagersge.ca***

## Surfaces peintes

Les surfaces peintes incluent le dessus et les côtés de la porte et l'avant du tiroir. Nettoyez-les avec du savon et de l'eau ou une solution de vinaigre et d'eau.

N'utilisez pas de nettoyant de four commercial, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts sur aucune surface peinte.




## Évent de four

L'évent est ventilé grâce à une ouverture dans la surface de cuisson sous la grille.

Ne couvrez jamais l'ouverture de papier aluminium ni d'aucun autre matériau.

Ceci empêcherait le bon fonctionnement de l'évent du four.

## Panneau de contrôle

*Si vous le désirez, vous pouvez désactiver les touches tactiles avant le nettoyage.*

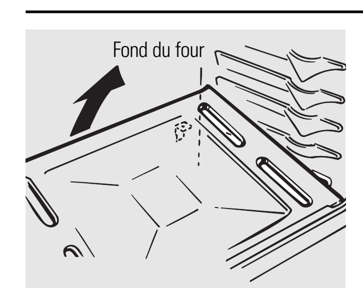
Reportez-vous à la section *Verrouillage des contrôles*.

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre.

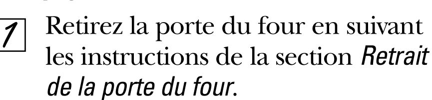
Retirez les saletés plus importantes avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez aucun abrasif de quelque type que ce soit.

*Réactivez les touches tactiles après le nettoyage.*



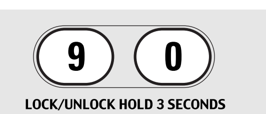

## Fond de four amovible

***Pour retirer le fond du four et faciliter le nettoyage :***



1. Retirez la porte du four en suivant les instructions de la section *Retrait de la porte du four*.
2. Agrippez le fond du four par les fentes arrières de chaque côté, soulevez-le, poussez-le vers l'arrière et sortez-le.
3. Nettoyez le fond du four à l'eau chaude savonneuse.

***IMPORTANT :*** replacez toujours le fond de four amovible avant de l'utiliser à nouveau.




### Lockout (verrouillage) des contrôles

Commencez par verrouiller la surface de cuisson et consultez la section *Verrouillage des contrôles*.




***Nettoyez votre surface de cuisson après chaque déversement. Utilisez le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®*.***

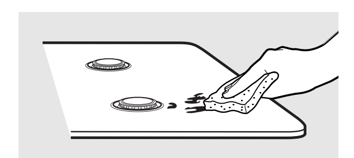
### Nettoyage quotidien normal

Utilisez **SEULEMENT** le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* sur la surface de cuisson de verre. D'autres crèmes pourraient ne pas être efficaces.

Pour maintenir et protéger la surface de verre, suivez ces étapes :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®*. Ceci aide à protéger le dessus et facilite le nettoyage.
2. Si vous utilisez ce produit chaque jour, votre surface de cuisson conservera sa belle apparence.
3. Retirez les grilles du brûleur et la grille d'évent.
4. Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes de CERAMA BRYTE®* directement sur la surface de cuisson.
5. Utilisez un essuie-tout ou un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* pour nettoyer toute la surface de cuisson.
6. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tous les résidus de nettoyage. Aucun besoin de rincer.

***REMARQUE :*** *Il est très important de NE PAS chauffer la surface de cuisson avant qu'elle ne soit bien nettoyée.*

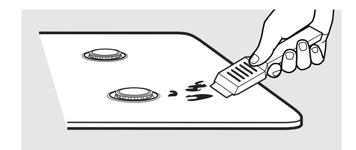


*Utilisez un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* .*

### Résidus brûlés

***AVERTISSEMENT :*** *votre surface de verre pourrait être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récurer autre que celui inclus avec votre unité.*

1. Laissez la surface refroidir.
2. Retirez les grilles du brûleur et la grille d'évent.
3. Appliquez quelques gouttes de CERAMA BRYTE®* sur toute la surface de résidus brûlés.
4. Utilisez un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* pour frotter la section en appliquant de la force au besoin.
5. S'il reste des résidus, répétez les étapes indiquées précédemment, au besoin.
6. Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* et un essuie-tout.



*Le grattoir de surface de céramique CERAMA BRYTE®* et toutes fournitures recommandées sont disponibles auprès du centre de pièces. Consultez les instructions de la section 'Pour commander les pièces' de la page suivante.*

***REMARQUE :*** *n'utilisez pas de lame ébréchée ou émoussée.*

### Résidus brûlés, importants

1. Laissez la surface refroidir.
2. Retirez les grilles du brûleur et la grille d'évent.
3. Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord à un angle d'environ 45 degrés contre la surface de verre et grattez la saleté. Il faudra peut-être appliquer de la pression sur le grattoir pour retirer les résidus.
4. Après avoir gratté, déposez quelques gouttes de nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* sur toute la surface aux résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* pour retirer tout reste de résidus.
5. Pour une protection supplémentaire, après avoir retiré les résidus, polissez toute la surface avec le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* et un essuie-tout.

**Pour les modèles canadiens, utilisez un modèle équivalent approuvée par Mabe lorsque les produits CERAMA BRYTE® ne sont pas disponibles. Contactez Mabe Replacement Parts pour commander des produits de nettoyage de rechange.*

# Surface de verre—possibilité de dommages permanents.

***Les déversements sucrés (tels que gelées, fudge, bonbons, sirops) ou les plastiques fondus peuvent piquer la surface de cuisson (non couverte pas la garantie) à moins que vous ne puissiez les retirer tandis qu'ils sont encore chauds. Attention en retirant les substances chaudes.***

***Assurez-vous d'utiliser un grattoir à lame de rasoir neuf et tranchant.***

***N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.***

## Dommages de déversements sucrés et de plastique fondu

1. Éteignez toutes les unités de surface et avec des gants de cuisinier, retirez les casseroles chaudes et les grilles.
2. Portez des gants de cuisinier :
   **a.** Utilisez un grattoir à lame de rasoir à un seul bord (grattoir de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®*) pour déplacer le déversement vers un endroit frais sur le surface.
   **b.** Retirez le déversement avec un essuie-tout.
3. Vous pouvez laisser le reste jusqu'à ce que la surface refroidisse.
4. N'utilisez pas les unités de surface à nouveau avant d'avoir retiré tous les résidus.

***REMARQUE :*** *s'il y a déjà des piqûres ou un enfoncement de la surface de verre, il faudra remplacer le verre de la surface. Dans ce cas, il faudra une réparation.*

## Pour commander les pièces

Pour commander le nettoyant de surface de cuisson de céramique CERAMA BRYTE®* et le grattoir de surface de cuisson, veuillez appeler notre numéro sans frais :

***Centre national de pièces*** . . . .***800.661.1616***

***www.electromenagersge.ca***

***CERAMA BRYTE® nettoyant de surface de cuisson de céramique**** . . . . . . . . . . . . . *# WX10X300*

***CERAMA BRYTE® grattoir de surface de cuisson de céramique**** . . . . . . . . . . . . . . .*# WX10X0302*

***Trousse*** . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .*# WB64X5027*
*(la trousse inclut la crème et le grattoir de surface de cuisson)*

***CERAMA BRYTE® tampons de nettoyage de surface de cuisson de céramique**** . . . *# WX10X350*

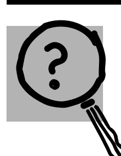
**Pour les modèles canadiens, utilisez un modèle équivalent approuvée par Mabe lorsque les produits CERAMA BRYTE® ne sont pas disponibles. Contactez Mabe Replacement Parts pour commander des produits de nettoyage de rechange.*

# Avant d'appeler le service...

*Conseils de dépannage*
*Gagner du temps et de l'argent ! Révisez les tableaux des pages suivantes d'abord et vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler le service.*

| Problème | Causes possibles | Action |
|---|---|---|
| ***Les flammes des brûleurs sont jaunes ou leurs extrémités sont jaunes*** | **La qualité de combustion des flammes du brûleur doit être déterminée visuellement.** | • Utilisez les illustrations plus bas pour déterminer si les flammes de vos brûleurs sont normales. Si les flammes ressemblent à ***A***, appelez le service. Les flammes normales devraient ressembler à ***B*** ou ***C***, selon le type de gaz utilisé. Avec le gaz PL, il est normal que les cônes extérieurs affichent des extrémités jaunes.<br>***A–Flammes jaunes*** *Appelez le service*<br>***B—Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs*** *Normal pour le gaz PL*<br>***C—Flammes bleu pâle*** *Normal pour le gaz naturel* |
| ***Boutons de contrôle ne tournent pas*** | **Le bouton n'est pas enfoncé.** | • Pour mettre à la position ***OFF (ARRÊT)***, enfoncez le bouton, puis tournez. |
| ***Les brûleurs ne s'allument pas*** | **La fiche sur la cuisinière n'est pas insérée entièrement dans la prise électrique.** | • Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension, correctement mise à la terre. |
| | **L'alimentation en gaz n'est pas branchée ou en marche.** | • Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière. |
| | **Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.** | • Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. |
| | **Les pièces du brûleur ne sont pas replacées correctement.** | • Consultez la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.* |
| ***La fonction de Verrouillage des contrôles est activée*** | | • Si ***LOC ON*** s'affiche, le contrôle du four est verrouillé. Éteignez cette fonction pour utiliser le four. Reportez-vous à la section *Verrouillage des contrôles*. |
| ***Le son de déclic de l'allumeur continue même après que le brûleur soit allumé*** | **Le bouton de contrôle est encore en position *LITE*.** | • Tournez le bouton hors de la position ***LITE*** au réglage désiré.<br>• Éteignez le brûleur et rallumez-le. Si le son de déclic se poursuit, appelez le service. |
| ***Flammes du brûleur très larges ou jaunes*** | **Mauvais rapport d'air à gaz.** | • Si la cuisinière est branchée au gaz PL, vérifiez toutes les étapes dans les Instructions d'installation fournies avec votre cuisinière. |
| ***La lumière du four ne fonctionne pas*** | **L'ampoule est desserrée ou défectueuse.** | • Resserrez ou remplacez l'ampoule. |
| | **Le commutateur de la lumière est brisé.** | • Appelez le service. |
| ***Le four ne fonctionne pas*** | **La fiche n'est pas entièrement insérée dans la prise de courant.** | • Assurez-vous que la fiche est branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre. |
| | **Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.** | • Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. |
| | **Les contrôles du four sont mal réglés.** | • Reportez-vous à la section *Utiliser le four.* |

# *Avant d'appeler le service…*

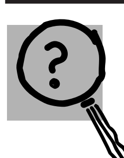


*Conseils de dépannage*

| Problème | Causes possibles | Action |
|---|---|---|
| ***Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas*** | **Les contrôles du four sont mal réglés.** | • Reportez-vous à la section *Utiliser le four.* |
| | **La position de la clayette est incorrecte ou la clayette n'est pas à niveau.** | • Reportez-vous à la section *Utiliser le four.* |
| | **On utilise la mauvaise taille de casserole.** | • Reportez-vous à la section *Utiliser le four.* |
| | **Le thermostat du four doit être ajusté.** | • Reportez-vous à la section *Ajuster le thermostat du four – Faites-le vous-même !.* |
| ***Les aliments ne grillent pas correctement*** | **Les contrôles du four sont mal réglés.** | • Assurez-vous d'enfoncer la touche ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)***. |
| | **La mauvaise position de clayette est utilisée.** | • Reportez-vous au *Guide pour griller.* |
| | **Batterie de cuisine ne convient pas pour griller.** | • Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade. |
| | **La sonde est branchée dans la prise du four.** | • Débranchez et retirez la sonde du four. |
| | **À certains endroits, le courant (tension) peut être faible.** | • Préchauffez l'élément du gril pendant 10 minutes.<br>• Grillez pendant plus longtemps que la période recommandée dans le *Guide pour griller.* |
| ***La température du four est trop chaude ou trop froide*** | **Le thermostat du four doit être ajusté.** | • Reportez-vous à la section *Ajuster le thermostat du four – Faites-le vous-même !.* |
| ***La porte du four est tordue*** | **La porte est hors de position.** | • Puisque la porte de four se retire, elle se déplace parfois durant l'installation. Retirez et replacez la porte du four. Reportez-vous à la section *Retrait de la porte du four.* |
| ***Le tiroir de rangement est tordu*** | **Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.** | • Replacez le tiroir. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.* |
| ***Le tiroir de rangement ne se ferme pas*** | **Le cordon peut obstruer le tiroir dans la partie inférieure arrière de la cuisinière.** | • Replacez le tiroir et le cordon. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.* |
| | **Le support du tiroir arrière repose sur le dessus du rail guide.** | • Replacez le tiroir. Consultez les instructions de *Retrait du tiroir de rangement* dans la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière.* |

| ***Problème*** | ***Causes possibles*** | ***Action*** |
|---|---|---|
| ***L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas*** | **La fiche n'est pas insérée entièrement dans la prise de courant.** | • Assurez-vous de la fiche soit branchée dans une prise sous tension, bien mise à la terre. |
| | **Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur a été déclenché.** | • Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. |
| | **Les contrôles du four sont mal réglés.** | • Reportez-vous à la section *Utiliser l'horloge et la minuterie.* |
| ***Le four ne s'autonettoie pas*** | **La température du four est trop élevée pour régler à l'autonettoyage.** | • Laissez la cuisinière refroidir et réglez les contrôles. |
| | **Les contrôles du four sont mal réglés.** | • Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant.* |
| | **La sonde est branchée dans la prise du four.** | • Retirez la sonde du four. |
| ***Son de craquement ou de pétarade*** | **Ceci est le son de métal qui chauffe et refroidit durant la cuisson et le nettoyage.** | • C'est normal. |
| ***Fumée excessive durant un cycle de nettoyage*** | **Saleté excessive.** | • Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Ouvrez les fenêtres pour éliminer la fumée. Attendez que le voyant ***LOCKED (verrouillé)*** s'éteigne. Essuyez le surplus de saleté et réinitialisez le nettoyage. |
| ***La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage*** | **La température du four est trop élevée.** | • Laissez le four refroidir sous la température de verrouillage. |
| ***Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage*** | **Les contrôles du four sont mal réglés.** | • Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant.* |
| | **Le four était très sale.** | • Essuyez tout déversement important avant de lancer le cycle de nettoyage. Les fours très sales doivent souvent être nettoyés à nouveau et pendant plus longtemps. |
| ***LOCKED (verrouillé) clignote à l'afficheur*** | **Le cycle d'autonettoyage a été choisi, mais la porte n'est pas fermée.** | • Fermez la porte du four. |
| ***Le voyant LOCKED est allumé lorsque vous voulez cuisiner*** | **La porte du four est verrouillée par la température à l'intérieur du four n'est pas encore passée sous la température de verrouillage.** | • Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Laissez le four refroidir. |
| ***« F—et un nombre ou lettre » clignotent à l'afficheur*** | **Vous avez un code d'erreur de fonction.** | • Enfoncez la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)***. Remettez le four en marche. |
| | **Si le code de fonction se répète.** | • Coupez le courant à la cuisinière pendant au moins 30 secondes, puis remettez le courant. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service. |

# Avant d'appeler le service...

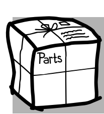


*Conseils de dépannage*

| Problème | Causes possibles | Action |
|---|---|---|
| ***Le contrôle signale après avoir entré la durée de cuisson ou l'heure de démarrage*** | **Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou de durée de nettoyage.** | • Enfoncez la touche ***BAKE (cuisson)*** et la température désirée sur la touche ***SELF CLEAN LO/STD (autonettoyage basse/std)*** et la durée de nettoyage voulue. |
| ***L'afficheur s'éteint*** | **Un fusible pourrait être grillé ou le disjoncteur pourrait avoir été déclenché.** | • Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. |
| | **L'horloge est en mode d'arrêt.** | • Consultez la section *Fonctions spéciales de votre contrôle de four.* |
| ***L'afficheur clignote*** | **Panne de courant.** | • Réinitialisez l'horloge. |
| ***Incapable d'afficher « SF »*** | **Les touches de contrôle du four n'ont pas été enfoncées correctement.** | • Les touches ***BROIL HI/LO (griller à haute/basse température)*** et ***BAKE (cuisson)*** doivent être enfoncées simultanément pendant 3 secondes. |
| ***« Probe » s'affiche*** | **Ceci est un rappel d'entrer une température de sonde après l'avoir branchée.** | • Entrez une température de sonde. |
| ***Panne de courant, horloge clignote*** | **Panne de courant ou surtension.** | • Réinitialisez l'horloge. Si vous utilisiez le four, vous devez la réinitialiser en enfonçant la touche ***CLEAR/OFF (annulation/arrêt)*** puis en réglant l'horloge et en réinitialisant toute fonction de cuisson. |
| ***Vapeur de l'évent*** | **En utilisant la fonction convexion, il est normal de voir de la vapeur sortir de l'évent du four. En augmentant le nombre de clayettes ou la quantité d'aliments à préparer, la quantité de vapeur visible augmentera.** | • C'est normal. |
| ***Une odeur de « brûlé » ou « d'huile » sort de l'évent*** | **Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.** | • Pour accélérer la procédure, réglez un cycle d'autonettoyage pendant au moins 3 heures. Reportez-vous à la section *Utiliser le four autonettoyant.* |
| ***Forte odeur*** | **Une odeur d'isolant autour de l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations.** | • C'est temporaire. |
| ***Bruit du ventilateur*** | **Un ventilateur de refroidissement ou un ventilateur de convexion (selon la fonction utilisée) peut se mettre en marche et s'éteindre automatiquement.** | • C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche et s'éteindra pour refroidir les pièces internes. Il pourrait continuer à fonctionner même après que le four soit éteint. Le ventilateur de convexion se mettra en marche et s'éteindra jusqu'à ce que la fonction soit désactivée ou que la porte soit ouverte. |

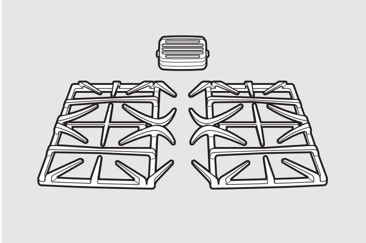
| Problème | Causes possibles | Action |
|---|---|---|
| *Des égratignures (peuvent être des fissures) sur la surface de cuisson vitrée* | **Mauvaises méthodes de nettoyage utilisées.** | • Les égratignures ne s'éliminent pas. Les petites égratignures seront moins visibles avec le temps et suite au nettoyage. |
| | **Vous utilisez peut-être une batterie de cuisine aux fonds rugueux ou il y a des particules rugueuses (sel ou sable) entre la surface de cuisson et la surface de la casserole.** | • Pour éviter ce problème, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le dessous des casseroles soit propre avant de les utiliser et utilisez des casseroles aux dessous lisses. |
| | **On a glissé la casserole sur la surface de cuisson.** | |
| *Décoloration sur la surface de cuisson vitrée* | **Vous n'avez pas nettoyé les déversements avant de réutiliser l'appareil.** | • Reportez-vous à la section *Nettoyer la surface de cuisson vitrée.* |
| | **Surface chaude d'un modèle à surface de cuisson de couleur pâle.** | • C'est normal. La surface peut sembler décolorée lorsqu'elle est chaude. C'est temporaire et disparaîtra lorsque le verre refroidit. |
| *Le plastique a fondu sur la surface de cuisson vitrée* | **La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique sur la surface de cuisson chaude.** | • Consultez la section *Surface vitrée – possibilité de dommages permanents* de la section *Nettoyer la surface de cuisson de verre.* |
| *Piqûres (ou renfoncement) de la surface de cuisson* | **Il y a eu un mélange de sucre chaud déversé sur la surface de cuisson.** | • Appelez un technicien qualifié pour la remplacer. |

# Accessoires.

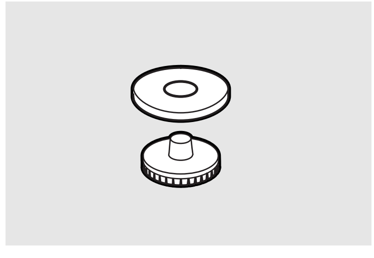



### *Vous cherchez quelque chose de plus ?*

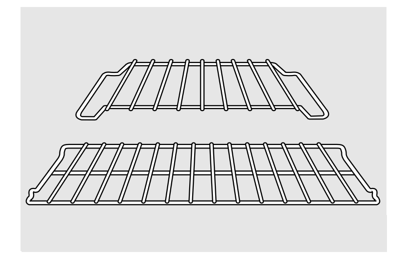
*Vous pouvez trouver ces accessoires et beaucoup plus encore à **www.electromenagersge.ca**, ou appelez **800.661.1616** (durant les heures normales de bureau). Ayez le numéro de modèle à portée de la main.*



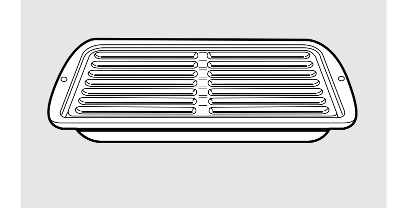
*Grilles*



*Bouchons et têtes de brûleurs de surface*



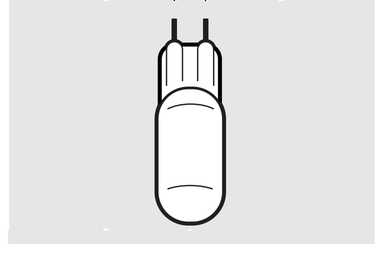
*Grille*



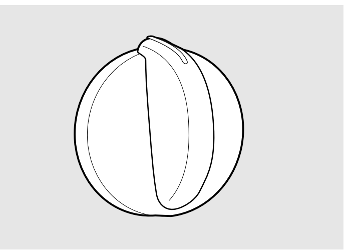
*Lèchefrite*




*Nettoyant*

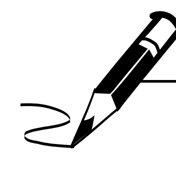


*Ampoules*

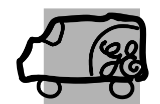


*Boutons*

# Notes.



# Garantie de la cuisinière au gaz GE.



*Tous les services sous garantie sont fournis par nos centres de service ou un technicien de service autorisé à la clientèle. Pour le service, composez le 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.*

*Agrafez votre reçu ici. La preuve de date d'achat original est nécessaire pour obtenir l'entretien et les réparations sous la garantie.*

| Pour la période de : | Mabe remplacera : |
|---|---|
| **Un an**<br>*De la date de l'achat original* | ***Toute pièce*** de la cuisinière qui connaît une défaillance suite à un défaut de matériau ou de fabrication. Durant cette ***année de garantie limitée,*** Mabe fournira aussi, ***sans frais***, tous les services à la maison et tous les frais de main d'oeuvre pour remplacer la pièce défectueuse. |

## Ce que Mabe ne couvre pas :

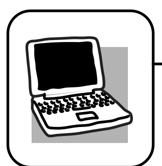
- **Les déplacements du service pour vous enseigner comment utiliser le produit.**
- **Mauvaise installation, livraison ou maintenance.**
- **Défaillance du produit suite à un abus, mauvaise utilisation ou utilisation à des fins autres que celles prévues ou utilisation commerciale.**
- **Dommages à la surface de cuisson de verre par des déversements durcis de produits sucrés ou du plastique fondu non nettoyés selon le mode d'emploi du manuel du propriétaire.**
- **Dommages à la surface de cuisson de verre en utilisant des nettoyants autres que les crèmes de nettoyage recommandées.**
- **Remplacement des fusibles résidentielles ou réinitialisation des disjoncteurs.**
- **Dommages au produit suite à un accident, incendie, inondations ou force majeure.**
- **Dommages indirects ou consécutifs causés par des défauts possibles de l'appareil.**
- **Dommages après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

***EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.***

LE GARANT N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS.

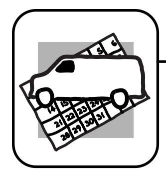
Garant : MABE CANADA INC.

# Soutien à la clientèle.



## Site Web appareils électroménagers GE — www.electromenagersge.ca

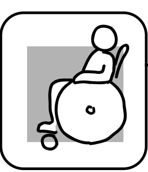
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **www.electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



## Service de réparations — 1.800.561.3344

Service de réparations GE est tout près de vous.

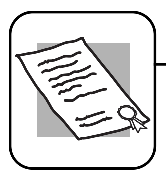
Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner au 1.800.561.3344.



## Studio de conception réaliste

Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

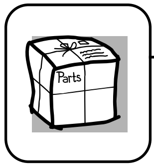
Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



## Prolongation de garantie — www.electromenagersge.ca

Achetez un contrat d'entretien GE avant que votre garantie n'expire et bénéficiez d'un rabais substantiel. Ainsi le service après-vente GE sera toujours là après expiration de la garantie.

**Visitez notre site Web ou appelez-nous au 1.800.461.3636.**

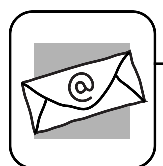



## Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

***Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.***

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche.

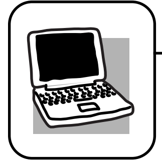


## Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

**Premièrement,** communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

**Ensuite,** si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails–numéro de téléphone compris–au
Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



## Inscrivez votre appareil électroménager — www.electromenagersge.ca

**Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible.** Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

*Imprimé aux États-Unis*